This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

SB
99
G3K7
1890

UC-NRLF
$B 302 035

Der

Haus- und Gemüsegarten.

Praktische Anleitung

zur

Kultur der Küchengewächse, der Blumen, des Zwergobstes, der Beerenfrüchte und der Tafeltrauben

im freien Lande,

mit Angabe der verschiedenen

Konservirungs- und Verwendungsmethoden.

Den Frauen und Jungfrauen gewidmet

von

A. Kraft.

Fünfte durchgesehene Auflage.
Mit 3 lithographirten Tafeln und 2 Tabellen.

Frauenfeld.
Verlag von J. Huber
1890.

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der

Haus- und Gemüsegarten.

Praktische Anleitung

zur

Kultur der Küchengewächse, der Blumen, des Zwergobstes, der Beerenfrüchte und der Tafeltrauben

im freien Lande,

mit Angabe der verschiedenen

Konservirungs- und Verwendungsmethoden.

Den Frauen und Jungfrauen gewidmet

von

A. Pfaff.

Fünfte durchgesehene Auflage.
Mit 3 lithographirten Tafeln und 2 Tabellen.

Frauenfeld.
Verlag von J. Huber.
1890.

Digitized by Google

Gartenbau angehörende Fächer, wie Konservirung und Zubereitung der Gemüse, Aufbewahrung im Winter und endlich auch den Obst- und Weinbau, sowie die Pflege der Zierpflanzen ꝛc. berücksichtigen, soweit diese Fächer in den vorgezeichneten Rahmen passen, da alle überflüssige Wortklauberei bei Seite gelassen werden soll.

Es ist nicht zu leugnen, daß der Gartenbau überhaupt und der Gemüsebau im besondern, namentlich auf dem Lande, noch vielorts sehr im Argen liegt. Die Ursache dieser Erscheinung ist zunächst in der Unkenntniß der Sache selbst, dann aber auch in Gleichgültigkeit, oft in beiden zusammen, zu suchen.

Die Lehren, die das Schriftchen enthält, sind auf eine langjährige Praxis gegründet. Mögen dieselben zur Hebung des Gartenbaues beitragen!

Der Verfasser.

Digitized by Google

Vorwort zur dritten Auflage.

Ich habe diese neue Auflage nur mit wenigen Worten zu begleiten. Das Bedürfniß derselben hat sich rasch fühlbar gemacht, da kaum ein Jahr verflossen seit dem Erscheinen der zweiten Auflage. Diese Thatsache ist wohl das beste Zeugniß für die Brauchbarkeit der Schrift.

Die Anordnung und Eintheilung des Inhaltes ist unverändert geblieben. Zusätze und Ergänzungen sind nur insoweit aufgenommen worden, als es nöthig war, in den früheren Ausgaben Uebersehenes oder damals noch nicht Erprobtes nachzutragen. Bedeutend erweitert ist der Abschnitt von der Kultur der Blumen im freien Land, und zu den Tafeln ist eine neue hinzugekommen, die ein Winterlokal für frische Gemüse darstellt.

Und so möge denn diese neue Auflage dieselbe freundliche Aufnahme finden, welche den früheren zu Theil wurde.

Schaffhausen, im Januar 1879.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Vorwort zur vierten Auflage.

Die wohlwollende Aufnahme meiner Schrift ist für mich eine Aufmunterung, keine Mühe zu sparen, um diese vierte Auflage so viel als möglich zu verbessern. Es sind daher auch alle Beobachtungen, welche mir seit dem Erscheinen der dritten Auflage auf dem Gebiete des Garten- und Gemüsebaues als vortheilhaft und zweckmäßig erschienen, darin niedergelegt.

Die Anordnung und Eintheilung des Inhaltes ist unverändert geblieben. Neu hinzugekommen ist eine tabellarische Uebersicht der Bestandtheile der einzelnen Gemüsearten, des Obstes und sonstiger Genußmittel, wie: Brod, Fleisch, Milch ꝛc.

Dieses Thema schien mir darum wichtig, weil zur Zeit viel über Volksernährung gesprochen und geschrieben wird und in sehr vielen Fällen diejenigen, welche die Nährmittel für den Tisch zubereiten, keinen richtigen Begriff vom Nährgehalt der Speisen haben, namentlich was das Gemüse betrifft.

Und so möge denn diese neue Auflage bei den Lesern dasselbe freundliche Wohlwollen finden, welches den früheren zu Theil wurde.

Schaffhausen, im Juli 1883.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Vorwort zur fünften Auflage.

In diese neue Auflage sind alle Beobachtungen, welche mir seit dem Erscheinen der vierten Auflage auf dem Gebiete des Garten- und Gemüsebaues als vortheilhaft und zweckmäßig erschienen, aufgenommen.

Die Anordnung und Eintheilung des Inhaltes ist unverändert geblieben. Und so möge denn diese neue Auflage bei den Lesern dieselbe freundliche Aufnahme finden, welche den früheren zu Theil wurde.

Schaffhausen, im Mai 1890.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Einleitung.

Der Gartenbau reicht so weit hinauf als die Geschichte; denn mit dem Auftreten des ersten Menschenpaares wird auch schon des Gartens (Paradies) erwähnt. In der Geschichte der Babylonier (2000 J. v. Chr.), der Juden (1500 J. v. Chr.). der Perser (500 Jahr v. Chr.), der Griechen (300 J. v. Chr.) findet sich immer minder oder mehr Erwähnung von Gärten. Die Gärten der Römer waren so luxuriös, daß zu ihrer Beschränkung eigene Gesetze nöthig wurden. Aber mit dem Fall des Römerreichs fiel auch der Gartenbau. Erst im achten Jahrhundert kam durch Karl den Großen wieder etwas Leben in denselben; namentlich war Karl ein Förderer des Obstbaues. Frankreich. Holland und England waren es hauptsächlich, welche damals Geschmack am Gartenbau fanden und denselben pflegten. Die Kreuzzüge im zwölften Jahrhundert trugen viel zur Hebung des Gartenbaues bei, indem die Kreuzritter aus fremden Landen sowohl Sämereien als auch Pflanzen heimbrachten. Im 17. Jahrhundert gelangte der Gartenbau in Frankreich durch den Architekten Le Nôtre mit der Einführung symmetrischer Formen auf eine hohe Stufe. Diese steifen Formen wurden aber nicht nur auf das Terrain angewendet, sondern auch die Pflanzen, namentlich die immergrünen Bäume, wurden nach dieser Regel behandelt. Diesen sogenannten Schnörkelstyl trifft man heutigen Tages noch hin und wieder in alten Gärten an. Schon im letzten Jahrhundert aber begannen die Engländer, den Gartenbau auf natürliche Grundlagen zurückzuführen, durch Formen,

Digitized by Google

welche der Natur selbst entnommen sind, woher die Bezeichnung „englische Landschaftsgärten“ kommt. Zur Zeit werden die Gärten, welche nicht ausschließlich für den Gemüsebau bestimmt sind, und selbst manchmal die Gemüsegärten fast überall im sog. englischen Styl angelegt.

Im allgemeinen wird jetzt dem Gartenbau viel mehr Aufmerksamkeit geschenkt, als dies früher der Fall war. In früherer Zeit waren es nur reichbegüterte Leute und Klöster, welche dem Gartenbau zugethan waren, während der gewöhnliche Bürgers- und Bauersmann die Sache wenig beachtete. Wie ganz anders jetzt! In der Umgebung von Städten und auf der Landschaft wird selten ein Haus gebaut, bei dem nicht auch sofort ein Garten oder Gärtchen seinen Platz findet. Selbst bei der dürftigsten Arbeiterwohnung sehen wir in der Regel ein Gärtchen — eine Erscheinung, die auf Gemüth, Liebe zur Natur, Sinn für Häuslichkeit ꝛc. schließen läßt.

Bei Sachkenntniß, Fleiß und Ausdauer liefert der Garten täglich frisches Gemüse in der manigfachsten Abwechslung auf den Tisch, an Mauern, Wänden oder auch freistehend Stein-, Kern- und Beerenobst nebst Weintrauben, welche Jung und Alt erfreuen. Diejenigen, welche mehr pflanzen, als ihr eigener Bedarf erfordert, können eine schöne Einnahme erzielen, namentlich in der Nähe von Städten, Badeorten, Hotels ꝛc. Hunderten von Familien gewährt der Garten bei rationellem Betrieb eine sichere Einnahmsquelle.

Aber nicht nur eine nützliche Seite hat der Garten, sondern auch eine angenehme, denn wie schön und angenehm läßt sich beim Erwachen des Frühlings und nach heißem Sommertage des Abends an trautem Plätzchen mit den Seinen oder Freunden darin verweilen!

Ein Hauptübelstand zeigt sich bei vielen Privatgärten darin, daß, nachdem im frühen Frühjahr der Garten geordnet und angepflanzt worden, derselbe während des Sommers wieder

Digitized by Google

ganz vernachläſſigt wird, ſo daß man oft Mühe hat, die Kulturpflanzen aus dem Unkraut herauszufinden. Leider fehlt noch der wahre Begriff von Gartenbau. Ueber den Lichtſeiten, welche oben angedeutet wurden, dürfen eben auch die Anforderungen nicht vergeſſen werden, die der Gartenbau ſtellt, wenn er wirklich lohnend ſein ſoll: Bei trockener Witterung das Begießen, das Ausjäten des Unkrautes in den Kulturen und das Reinhalten der Wege; die Erneuerung abgehender Pflanzen oder ganzer Kulturen, die Verfolgung des Ungeziefers, dem der Garten in manchen Jahrgängen ſo vielfach ausgeſetzt iſt, und in dem faſt jede Pflanzenart ihren eigenen Feind, oft ſogar deren mehrere hat. Ueberhaupt iſt Reinlichkeit und Ordnung nicht aus den Augen zu verlieren.

Die Erfahrung lehrt, daß beim Gartenbau nur dann günſtige Reſultate erzielt werden, wenn er mit Bienenfleiß betrieben wird.

Digitized by Google

Erſter Theil.

Allgemeine Bedingungen des Gartenbaues.

1. Lage.

Die Erfahrung lehrt zur Genüge, daß die Lage eines Hausgartens, ſowohl in geographiſcher Beziehung als auch mit Bezug auf die Himmelsgegend, von großer Bedeutung iſt, und daß ſehr oft bei ganz gleicher Bodenbeſchaffenheit, aber ungleicher Lage, ſehr verſchiedene Reſultate zu Tage treten. Es gibt Gemüſearten, welche zu ihrem guten Gedeihen ganz ſpezielle Lagen verlangen, wenigſtens in gewiſſen Jahrgängen. So gedeihen z. B. Blumenkohl und Zuckererbſen in ganz ſüdlichen Lagen in tiefen Gegenden und heißen Jahrgängen im Hochſommer nur ſelten gut. Dagegen kommen beide Pflanzen in höheren Gegenden, z. B. im Engadin, in der gleichen Himmelsrichtung vortrefflich. Desgleichen ſind ſüdliche Lagen im Frühjahr und Spätherbſt für dieſe Pflanzen auch in den Niederungen gut.

Diejenigen Grundſtücke oder Gärten bieten den größten Vortheil, welche verſchiedene Lagen haben, weil hier jede Pflanzenart in die für ſie vortheilhafte Lage gebracht werden kann. In den meiſten Fällen muß man aber den Garten nehmen, wie es die Verhältniſſe mit ſich bringen.

Digitized by Google

Die geeignetste Lage eines Hausgartens ist die gegen Südosten oder Südwesten. In rein östlichen Lagen nehmen die Pflanzen im Frühjahr, wenn noch Fröste eintreten, durch das zu frühe Zutreten der Sonnenstrahlen oft großen Schaden, weil der Uebergang von der Kälte zur Wärme ein zu plötzlicher ist. In südwestlichen Lagen wird die Luft allmälig vor dem Zutritt der Sonnenstrahlen erwärmt, und werden so in den meisten Fällen die Pflanzen vor Schaden bewahrt. Gegen Norden soll der Garten geschützt sein durch Mauern, Wände oder Gebüsch und Bäume. Desgleichen soll in sogenannten zügigen Lagen dem Zugwind, mag derselbe herkommen wo er will, vorgebeugt werden, denn nichts ist nachtheiliger für das Gedeihen der Pflanzen, als Zugwind.

2. Boden.

Wie man sich in der Regel in der Wahl der Lage des Gartens nach gegebenen Verhältnissen richten muß, so ist dies auch sehr oft bei der Wahl von Grund und Boden der Fall. Nur haben wir bei diesem die Sache schon mehr in unserer Gewalt, weil wir zu schweren mit leichtem oder umgekehrt zu leichten mit schwerem mischen und geringen Boden verbessern oder, wo zu wenig ist, mehr Erde hinschaffen können.

Reine Sand- oder magere Kiesböden taugen nicht für Garten- oder Gemüseland, es sei denn, daß man Dünger in Hülle und Fülle zur Verfügung habe; aber auch dann geht es manchen Gewächsen im heißen Sommer schlimm. Schwere, kalte Böden sind dem Wachsthum früher Sorten und Pflanzungen hinderlich. Am besten sind diejenigen, welche aus einem Gemisch von verschiedenen Bodenarten zusammengesetzt sind.

Die Tiefe des Bodens soll wenigstens 40—50 cm. betragen.

Der Untergrund ist ebenfalls von großer Wichtigkeit, weil derselbe einen günstigen oder ungünstigen Einfluß auf das

Digitized by Google

Gedeihen der Pflanzen ausübt. Am unpassendsten ist ein Untergrund, der in geringer Tiefe Kies oder Sand enthält; abgesehen davon, daß viele Pflanzen, welche mit ihren Wurzeln auf diese Gegenstände stoßen, im Wachsthum zurückbleiben, zeigt sich ein großer Uebelstand bei der Anwendung von flüssigem Dünger, indem derselbe durch das Geröll und den Sand versiegt und so zum großen Theil für die Pflanzen verloren geht. Ein lehmiger Thon ist ein sehr passender Untergrund.

3. Bodenbearbeitung.

a. Bei Neuanlagen.

Die rationelle Bodenbearbeitung gehört zu den Grundbedingungen, auf welchen der Landbau im allgemeinen und der Gartenbau im speziellen beruht, indem durch dieselbe die Bodenzersetzung befördert wird, welche einen wesentlichen Einfluß auf das Wachsthum der Pflanzen ausübt. Obwohl die Erfahrungen in dieser Beziehung schon sehr alt sind und von keinem Praktiker in Abrede gestellt werden, sieht man doch sehr oft, daß grobe Fehlgriffe dabei gemacht werden.

Beim Anlegen neuer Gärten oder Pflanzländer sollte die Bearbeitung des Bodens, wenn immer möglich, durch das sog. Rigolen (Rajolen) bewerkstelligt werden, weil nur durch dieses der Boden recht gründlich bearbeitet wird. Gewöhnlich geht man dabei auf folgende Weise zu Werke. Bei kleinen Grundstücken wird an der schmälsten Seite des Landes ein Graben von 75 cm. Breite und 45—60 cm. Tiefe ausgehoben und die Erde auf das andere Ende des zu rigolenden Landes geschafft. Die Tiefe der Aushebung wird durch die Bodenbeschaffenheit bedingt, wobei zu beachten ist, daß kein sogen. unfruchtbarer (tauber) Boden auf die Oberfläche kommt, weil, wenn dies geschieht, in den ersten Jahren, bis diese Erdschicht durch die Berührung mit der atmosphärischen Luft und dem Dünger

Digitized by Google

verbessert ist, auf einem solchen Boden kein rechtes Gedeihen in die Pflanzen kommt. Ist das Erdreich mager, so bringt man auf die Sohle des Grabens, nachdem sie mit einem Karst oder Pickel aufgelockert worden ist, Dünger, Kompost ꝛc. Nun hebt man einen zweiten Graben auf die gleiche Breite und Tiefe aus und füllt damit den ersten Graben in der Weise auf, daß die oberste Erdschichte zu unterst und die unterste zu oberst kommt. Auf diese Weise wird nun fortgefahren, bis das ganze Land fertig ist. Der letzte Graben wird mit der Erde vom ersten Graben ausgefüllt.

Bei größeren Flächen theilt man das Land in zwei Hälften und fängt in der Mitte an zu rigolen, indem man die Erde aus dem ersten Graben auf das zu rigolende Land bringt und dann die Hälfte des zweiten Grabens hinunter rigolt; der letzte Graben wird mit der Erde des ersten Grabens der andern Hälfte ausgefüllt, während sich die Erde zur Füllung des letzten Grabens vom ersten Graben her in dessen Nähe befindet.

Bei der Arbeit selbst ist darauf zu achten, daß die Erde gleichmäßig vertheilt und die groben Erdschollen zerkleinert, grobe Steine und perennirendes Unkraut aber entfernt werden.

Die geeignetste Zeit zur Ausführung dieser Arbeit ist der Vorwinter oder Winter, damit sich das Erdreich bis zum Eintritt des Frühjahrs gehörig setzen kann.

Durch ein gründliches Rigolen ist das in frühern Zeiten und jetzt noch an manchen Orten gebräuchliche, so zeitraubende Werfen der Erde durch ein Gitter von Holz- oder Drahtgeflecht ganz entbehrlich geworden.

Die Eintheilung der Haus- und Gemüsegärten richtet sich nach den örtlichen Verhältnissen und der Größe des Grundstückes selbst. Die praktischste Form ist ein rechtwinkliges Viereck, welches durch Hauptwege eingetheilt wird. Den Grenzen entlang sind zirka 40—50 cm breite Rabatten anzubringen, um, wenn es die Verhältnisse gestatten, Obst- und Weinspaliere, Beeren-

Digitized by Google

früchte ꝛc. und andere kleine Gewächse darauf anzupflanzen. Oft kann auch mit Vortheil auf solchen Rabatten ein kleiner Treibkasten gehalten oder doch Setzlingzucht im Freien betrieben werden.

Ein Hausgarten, welcher alles Blumenschmuckes entbehrt, sieht gar zu prosaisch aus; in den meisten Gärten werden daher neben dem andern auch mehr oder weniger Blumen gepflanzt, und zwar entweder auf eigenen Beeten oder Rabatten, oder in einem besondern Theile des Gartens, je nach der Liebhaberei des Besitzers oder den örtlichen Verhältnissen.

Gut plazirt, gereichen Blumen dem Hausgarten sehr zur Zierde; sie können denselben aber auch, wenn nicht mit Berechnung und Ueberlegung vorgegangen wird, entstellen. Wenn Blumen in die Nähe der Gemüse kommen, so achte man darauf, daß sie von denselben nicht unterdrückt werden und daß sie in Höhe, Wuchs und Farbenspiel zu einander passen; namentlich gilt dies von den perennirenden oder ausdauernden Gewächsen.

Am häufigsten sieht man und passen am besten folgende Gewächse: Ausdauernde: Rosen (Hochstamm und niedrig), Lilien, Phlox, Nelken, Malven (zweijährig), Stiefmütterchen (Pensées, zweijährig), Aquilegien, Campanulen, Delphinien, Schlüsselblumen (Primula veris und Primula auricula); einjährige, manche auch zweijährige: Löwenmaul (Antirrhinum), Aster, Balsaminen, Canna und Dahlien (letztere beide ausdauernd bei frostfreier Ueberwinterung), Levkojen, Kapuziner, Goldlack, Gaillardie, Immortellen, Winden (Ipomæa), Wunderblumen (Mirabilis jalapa), Vergißmeinnicht, Petunia, Reseda, Salpiglossis, Verbenen, Geranien, Fuchsien ꝛc.

Mitunter werden sogar auch Hausgärten im englischen Landschaftsstyl angelegt[1]. In solchen Gärten muß aber bei der Pflanzung der einzelnen Gewächsarten mit besonderer Ueberlegung

[1] Siehe Gartenplan.

Digitized by Google

zu Werke gegangen werden, damit bei der spätern Entwicklung der Pflanzen ein harmonisches Bild zu Tage tritt; sonst macht der Garten im Sommer und Herbst eine unschöne Figur. In Hausgärten sind Schnörkeleien soviel als möglich zu vermeiden, weil dieselben viel Arbeit verursachen und in mancher Beziehung unbequem sind.

Die Einfassung der Vierecke (Quartiere, Schilde) und der Rabatten längs der Wege wird verschieden bewerkstelligt. Eine der ältesten Einfassungen ist der Buchs; neben den guten Eigenschaften, welche derselbe hat, als da sind: schönes Grün, dichter Wuchs ꝛc., hat er aber auch manche Nachtheile, welche darin bestehen, daß er, soll er schön sein, jährlich geschnitten werden muß; daß er ferner das Land aussaugt, als Schlupfwinkel für vieles Ungeziefer dient, das während des Tages in seinem Dickicht sich aufhält und während der Nacht an der Zerstörung der Pflanzen arbeitet. Eine andere Einfassung von immergrünen Pflanzen bilden Thymian, Lavendel, Majoran, welche man oft abschneiden und verkaufen kann, so daß sie einen kleinen Ertrag gewähren. Diese Pflanzen haben aber wieder den Nachtheil, daß sie leicht lückenhaft werden und die Erde in die Wege durchlassen.

Vielfach werden auch gebrannte Steine, oft mit Verzierungen, als Einfassung verwendet; dieselben sind allerdings, wenn gut gebrannt, sehr praktisch; nur kommt eine solche Einfassung, namentlich für etwas größere Gärten, etwas theuer zu stehen. Eisenguß, ganz, oft auch durchbrochen, wird ebenfalls verwendet, kommt aber wieder theuer zu stehen. Schieferplatten und Formen von Cement sind sehr praktische Einfassungen; desgleichen Natursteine jeder Art, welche nicht gar zu plump aussehen. Zwischen und hinter die Steineinfassungen können mit Vortheil Erdbeeren gepflanzt werden, welche schön kleiden, und deren Früchte, wenn bei der Pflanzung exakt verfahren wird, bei ihrer Reife auf die Steine zu liegen kommen, was sie vor Schmutz schützt.

Digitized by Google

Was die Größe des Hausgartens oder des Stückes Land betrifft, das eine gewisse Anzahl Personen mit Gemüsen ꝛc. versehen soll, so kann nichts ganz Bestimmtes angegeben werden, weil in dieser Beziehung zu viel Nebenumstände in Betracht kommen. Die eine Familie gibt dieser Gemüseart den Vorzug, eine andere jener; eine Gemüseart ist mehr ergiebig, eine andere weniger, und schließlich hängt sehr viel von der Besorgung des Gartens selbst ab. Man rechnet jedoch ungefähr 9 Ar Land, um eine Familie von 4—5 Personen das Jahr hindurch mit frischem Gemüse zu versehen.

Die beste Einzäunung des Gartens ist unstreitig eine Mauer oder Holzwand. Erstens dient eine solche Einzäunung zum Schutze des Gartens; sodann können Spaliere jeder Art an derselben gezogen und Mistbeetkästen vor derselben plazirt werden; namentlich aber eignen sich die Rabatten längs solcher Wände vorzüglich zum Anbau früher Gemüse und zur Setzlingzucht; ihre Höhe richtet sich nach der Größe des Gartens, sollte aber immer 1,8 m betragen. Zäune von Eisenstäben oder Holzlatten gewähren allerdings einen freundlicheren Anblick, sind aber, weil nicht geschlossen, weniger praktisch als erstere. Sogenannte Lebhäge von Hainbuchen, Weißdorn oder Thuja ꝛc. sind, wenn gut unterhalten, wohl schön, haben aber den Nachtheil, daß sie das Erdreich sehr aussaugen und allem möglichen Ungeziefer als Schlupfwinkel dienen.

Die Wege werden durch die Abgrenzung der Quartiere und Rabatten bedingt; ihre Breite richtet sich nach der Größe des Gartens. Die Hauptwege sollten nicht unter 1,20 m breit sein, damit man zum Einfahren des Düngers ꝛc. durchkommen kann. Damit dieselben trocken werden, muß die gute Erde wenigstens 30—40 cm tief ausgehoben und Schutt eingefüllt werden. Die oberste Schicht ist gewöhnlich Kies, Sand, Tuff, Gerberlohe ꝛc; je nachdem es näher bei der Hand oder billiger zu haben ist, findet das eine oder das andere Material seine Verwendung.

Digitized by Google

b. Während der Kultur.

Zu den wichtigsten Gartenarbeiten gehört das Umgraben (Umstechen), indem dasselbe einen sehr großen Einfluß auf das Gedeihen der Pflanzen ausübt. Es ist daher nothwendig, daß dieses Geschäft mit allem Fleiße ausgeführt werde. Eine Hauptsache ist, daß beim Umgraben die Erde gut gekehrt werde, in der Weise, daß die untere Erdschichte zu oberst und die obere zu unterst kommt, und wenn sich Schollen zeigen, dieselben sofort zerkleinert werden. Durch dieses Kehren des Bodens kommt die obere, mehr ausgesogene Erde wieder nach unten und die untere, mehr geruhte, wieder nach oben. Zugleich wird auch das Eindringen der atmosphärischen Luft erleichtert, welche die in der Erde enthaltenen Nährstoffe zersetzen hilft, so daß sie von den Saugwurzeln der Pflanzen aufgenommen werden können. Ein gründlich und tief bearbeiteter Boden behält die Feuchtigkeit länger und trocknet weniger schnell aus.

Wenn gedüngt werden muß, so ist zu beachten, daß der Dünger zu unterst in den Schlag komme und möglichst gleichmäßig auf dem ganzen Felde vertheilt werde, nicht, wie es so häufig geschieht, an manchen Stellen haufenweise, während andere ganz ungedüngt bleiben.

Zum Verebnen der Erde ist der sog. Kräuel, namentlich in etwas bündigen schweren Böden, weit besser als der Rechen, weil mit dem Kräuel auch die kleinsten Schollen in der Erde noch zerkleinert werden. Beim Anwenden des Rechens wird das Land überzogen, die in der Erde befindlichen Schollen bleiben unberührt; auch wird nachher das Land leicht krustig, was die Keimung feinerer Samen sehr erschwert. Bei der Arbeit selbst verfährt man auf folgende Weise: Man beginnt in einer Ecke des Landes oder Quartiers, hebt die Erde spatentief aus und bringt sie in gerader Richtung auf die entgegengesetzte Ecke; es wird so viel Erde ausgehoben, daß man immer einen offenen

Digitized by Google

Schlag hat, in der Regel 3—4 Schubkarren voll. Ist nun diese Erdbewegung vollendet, so wird das Land in der oben bezeichneten Weise gekehrt. Der Spaten wird so tief als möglich in etwas schräger, beinahe senkrechter Richtung in die Erde gestoßen und die auf dem Spaten liegende Erde nach vorwärts auf den offenen Graben gekehrt. Beim Ablegen der Erde ist der Spaten zugleich in der Hand zu drehen. Man fährt auf diese Weise fort und zwar so, daß das umgegrabene Terrain immer ein Dreieck bildet, wodurch eine viel gleichmäßigere Arbeit herauskommt. Wenn man 1—$1^1/_2$ m breit umgestochen hat, verebnet man das Land mit dem Kräuel und fährt dann weiter fort. Die Arbeit wird sehr erleichtert, wenn man Sorge trägt, daß beim Umstechen die Erde immer gleichmäßig abgelegt wird. Wenn immer möglich, wähle man zu diesem Geschäft trockene Witterung. Auch soll jedes leere Beet im Vorwinter umgestochen und, wenn nöthig, zugleich gedüngt werden, indem Winterfrost und Winterfeuchtigkeit, die für das Gedeihen der Pflanzen im kommenden Jahre von großem Belang sind, leichter in den offenen Boden eindringen. Es wird aber weder mit dem Kräuel noch mit dem Rechen verebnet, sondern das Land nur roh gekehrt.

Für die einzelnen Beete ist eine Breite von 1,4 m passend, weil auf diese Breite das Land bequem behackt, gejätet ꝛc. werden kann; desgleichen ist die längliche Viereckform für jede Pflanzung bequem und viel praktischer als eine solche quer über's Eck.

Alles Land, welches für den Gemüsebau bestimmt ist, sollte alle 5—6 Jahre wieder rigolt werden, denn die Erfahrung lehrt, daß auf solchem Land die Gewächse wieder viel besser gedeihen, ja daß diese Arbeit sogar mehr wirkt als sonst eine Düngung.

Digitized by Google

4. Der Dünger.

Man unterscheidet festen und flüssigen Dünger. Unter dem festen Dünger ist der Stallmist, namentlich vom Rindvieh, der beste für den Garten. Für hitzige Sand- und Kiesböden wird auch der Schweinemist mit Vortheil verwendet. In Ermangelung von Stallmist ist Kompost, namentlich für ein Terrain, welches wenig tiefgründig ist, sehr geeignet.

Der Kompost wird bereitet aus Abfällen aus Haus und Hof, Straßenkehricht ꝛc., die auf einen Haufen geschlagen und von Zeit zu Zeit mit Gülle begossen werden; er muß 1—2 Jahre liegen gelassen und während dieser Zeit, wenn immer möglich, einige Male umgearbeitet werden.

Schmalvieh- und Geflügelmist ist ebenfalls ein sehr guter Dünger, namentlich für kalte Böden.

Ruß, Holzasche, Lederabfälle, Hornspäne und Knochen sind auch für sich sehr gute Dünger, sofern man sie nicht unter den Kompost bringt.

Neben dem festen Dünger ist aber der flüssige Dünger für den Garten, namentlich für den Gemüsebau, eine für viele Gewächse fast unentbehrliche Sache. Derselbe wirkt, rechtzeitig und verständig angewendet, sofort und oft staunenerregend. Leider gibt es noch viele Gegenden, wo man diesen Dünger und die Wirkung desselben noch wenig oder gar nicht kennt.

Obenan steht beim flüssigen Dünger die Abtrittjauche, auf welche die Stalljauche (vergohren) folgt.

Künstliche Gülle wird bereitet aus Guano, Hornspänen, Tauben- und Hühnermist ꝛc. Wenn künstliche Gülle bereitet wird, so muß dieselbe, mit Ausnahme von Guano, vergohren haben. Die Gährung dauert, je nach den Temperaturverhältnissen, 2—3 Wochen.

Bei der Bereitung von Gülle aus Guano ist vorsichtig zu verfahren, indem, wenn zu viel genommen wird, die Pflanzen

Digitized by Google

zerstört (verbrannt) werden. Gewöhnlich nimmt man auf eine Gießkanne Wasser von 15 Liter 2 starke Eßlöffel voll. Sobald der Guano im Wasser aufgelöst ist, was nur wenige Minuten dauert, kann die Auflösung zu den Pflanzen gegeben werden.

In neuerer Zeit findet die Anwendung von künstlichem Dünger bei der Landwirthschaft im allgemeinen und beim Gartenbau im speziellen immer mehr statt. Beweis hiefür sind die vielen Geschäfte, welche sich mit künstlichem Dünger befassen.

Im Dünger- und Futtermittelmarkt, Frühjahr 1890, sind die Firmen benannt, welche ihre Waare der Kontrole der schweiz. agrikulturchemischen Untersuchungsstation am Polytechnikum in Zürich unterstellt haben, darunter 20 Schweizerfirmen. Die meisten Geschäfte fabriziren auch Spezialdünger für Blumen und Gemüse mit Gebrauchsanweisung.

Bei sorgfältiger und verständiger Verwendung der Kunstdünger werden sehr günstige Resultate erzielt; sie eignen sich namentlich für Gärten und Pflanzländer, wo mit Stallmist und Gülle schwierig zu operiren ist. Vortheilhaft ist es, wenn bei der breitwürfigen Saat der Kunstdünger vor dem Säen auf das Land ausgestreut und leicht eingemacht wird; bei der Stufen- und Furchensaat aber sollte der Samen zuerst in den Boden gebracht, mit Erde leicht überdeckt, und dann erst der Dünger darüber gestreut und noch mit etwas Erde zugedeckt werden.

Die Anwendung von Jauche soll immer bei regnerischem Wetter oder bedecktem Himmel geschehen. In Fällen, wo es lange nicht regnet, wird die Arbeit des Abends ausgeführt und dann des Morgens das gedüngte Land mit Wasser abgespritzt.

5. Begießen mit Wasser.

Wärme und Feuchtigkeit sind bekanntlich zwei Faktoren, welche zum Gedeihen der Pflanze durchaus nothwendig sind;

Digitized by Google

namentlich ist beim Gemüsebau das Wasser sehr wichtig, weil viele Gemüsearten, mit Rücksicht auf ihre krautartigen, sehr viel Wasser enthaltenden Bestandtheile, mehr Wasser bedürfen, als andere Gewächse. Ferner hat das Wasser die Aufgabe, die Nährstoffe im Boden aufzulösen, indem die Saugwurzeln die Nahrung, bzw. die Bildungsstoffe, nur in flüssigem Zustande aufnehmen können. Wenn dem Boden Feuchtigkeit mangelt, so steht das Wachsthum still, namentlich bei krautartigen Gewächsen.

Das beste Wasser zum Begießen ist das Regenwasser, weil es neben seinen andern guten Eigenschaften die meiste Zersetzungs- und Auflösungskraft besitzt. Neben dem Regenwasser ist das Wasser aus Teichen, Flüssen und Bächen ebenfalls sehr gut. Brunnenwasser ist minder werthvoll; wo man aber keine andere Wahl hat, thut man gut, dasselbe vor dem Gebrauch in Behältern der Luft, am besten der Sonne, auszusetzen.

Das Begießen selbst ist von großer Wichtigkeit. Im Frühling und Herbst, wo Nachtfröste zu befürchten sind, begieße man, wenn es nöthig, des Morgens, wenn die Luft schon etwas erwärmt ist. Im Sommer dagegen ist das Begießen des Abends am zweckmäßigsten, weil das Wasser nicht sofort wieder verdunstet und das feuchte Land noch mehr Thau anzieht als trockenes.

Das Wasserquantum muß sich nach Alter, Art und Stärke der Gewächse richten. Ganz junge schwache Pflanzen begieße man sehr vorsichtig, weil denselben zu viel leicht Schaden bringt; größere Gewächse reichlicher; besonders lieben Kohlgewächse und Salat ꝛc. ein intensives Begießen.

Der größte Fehler, welcher beim Begießen vielfach gemacht wird, besteht darin, daß man zu oberflächlich gießt. Man glaubt sehr oft, genug gethan zu haben, wenn nur die Pflanzen benetzt sind und das Land etwas anders gefärbt ist. Oft wird durch ein solches Begießen mehr Schaden als Nutzen gestiftet. Als Regel gelte, wenn begossen werden muß, intensives Begießen,

Digitized by Google

und dann eher, wenn es die Verhältnisse nicht anders zulassen, wieder einige Tage Zuwarten.

6. Mistbeete oder Treibbeete.

In den Mistbeeten können alle Arten Küchengewächse ꝛc. ꝛc. gezogen werden. Zur Treibbeetgärtnerei gehört aber so viel Sachkenntniß und auch Zeit, daß überall, wo diese nicht vorhanden, wenig oder nichts dabei herauskommt. Durch ein nur einmaliges Vergessen des Lüftens der Fenster oder durch ein einmaliges Vergessen des Deckens kann die ganze Pflanzung zu Grunde gerichtet werden. Dagegen verlangen sogenannte kalte Treibbeete für Setzlingzucht und auch für Gemüse weniger Mühe und Pflege und können daher in jedem Garten Platz finden. Ihre Lage sei eine freie, sonnige und gegen Norden und Nordosten geschützte.

Das Material, aus welchem die Kästen angefertigt werden, bilden Bretter, Backsteine und Cement. In den meisten Fällen werden starke Bretter verwendet, weil das Holz ein schlechter Wärmeleiter ist, welcher nicht so nach innen kältet, wie Gestein. In der Neuzeit findet Cement mit Steinkohlen gemischt (an Platz von Sand) mehr und mehr Verwendung. Die Erstellung geht schnell von statten und kommt nicht theuer zu stehen. Solche Kästen sind von langer Dauer und kälten nicht nach innen, wie die aus anderem Gestein.

Die Größe der Kästen richtet sich nach den Bedürfnissen, oft auch nach den Verhältnissen. Gewöhnlich sind die Kästen 3—4 m lang und 120—140 cm breit; an der vordern Seite 20—25 cm, an der hintern 30—40 cm über dem Boden erhaben. Die Tiefe des Kastens beträgt gewöhnlich 60—80 cm.

Bei der Anlage dieser Mistbeetkästen wird gewöhnlich auf folgende Weise verfahren: Zu unterst kommt frischer Dünger, Laub u. dgl., gleichmäßig vertheilt und festgetreten, 40—45 cm.

Digitized by Google

hoch; auf diese Schicht kommt gute Erde, 20—30 cm hoch; dann wird das Beet etwa 2 Tage geschlossen, d. h. gut gedeckt, und hierauf die Erde umgearbeitet und entweder angesäet oder angepflanzt.

Neben der Anzucht von Setzlingen eignen sich solche Kästen vorzüglich zum Anbau von frühen Carotten, Monatrettigen, Salat, Kresse u. s. w.

Beim Keimen der Saat hat man hauptsächlich darauf zu achten, daß dieselbe nicht spindlig werde, was durch ein vorsichtiges Lüften verhütet werden kann. Am besten thut man, nachdem die Saat aufgegangen (gekeimt) oder die Pflanzen angewachsen, wenn man an warmen Tagen des Morgens die Fenster abnimmt und erst Abends die Kästen wieder zudeckt. Damit bei Nacht die Temperatur im Kasten nicht allzusehr sinke, ist es nothwendig, über die Fenster Strohmatten und Läden zu decken. Am dauerhaftesten sind natürlich die Mistbeetfenster aus Schmiedeisen; dagegen halten die Holzrahmen wärmer.

7. Die Aussaat.

Man unterscheidet breitwürfige, Reihen- und Buschsaat.

Bei der breitwürfigen Saat hat man hauptsächlich darauf zu achten, daß dieselbe recht gleichmäßig und nicht zu dicht werde. Dieselbe eignet sich namentlich für Wurzel- und Knollengewächse, welche nicht gesetzt werden, indem bei richtigem Verfahren jede Pflanze ihren Raum zur gehörigen Entwicklung findet, was nicht möglich ist, wenn bei solchen Gewächsen die Reihensaat angewendet wird.

Die Reihensaat eignet sich hauptsächlich für Blattgewächse, wie Spinat, Mangold ꝛc., denen man die Blätter abschneidet, indem, wenn dieselben in Reihen stehen, die Arbeit bequemer und schneller ausgeführt werden kann. Die Entfernung der Reihen unter sich wird durch die Gemüseart bedingt. Will man

Digitized by Google

mehrere Sorten Gemüse auf einem Beete ziehen, so macht man die Reihen nicht nach der Länge des Beetes, sondern quer über dasselbe.

Bei der Buschelsaat werden, gewöhnlich mit einer Haue, gleichmäßig weit von einander flache Löcher gemacht, in welche man eine gewisse Anzahl Samenkörner, etwas vertheilt, legt. Die Buschelsaat eignet sich hauptsächlich für Erbsen, Bohnen 2c.

Beim Zudecken des Samens mit Erde, namentlich bei feineren Samen, beachte man wohl, daß der Samen nicht zu stark eingedeckt werde; für Saaten, welche vor der Keimung von der äußeren Luft abgeschlossen werden können, wie z. B. in Mistbeeten, gilt der Grundsatz, daß der Samen nur so dicht mit Erde überdeckt werden darf, als er selbst Volumen hat. Im freien Land kann aber dieser Grundsatz nicht strikte befolgt, sondern es muß etwas stärker eingedeckt werden.

Die breitwürfige und auch die Reihensaat sollen, wenn der Boden nicht allzu schwer, immer angedrückt, bei leichtem Boden angetreten werden vermittelst der Fußbrettchen; namentlich gilt dies für Wurzel- und Knollengewächse.

Zur Beschleunigung der Keimung ist es vortheilhaft, namentlich im Sommer, bis zur Keimung das Licht von der Saat abzuhalten, was durch Bedeckung mit Strohmatten, alten Tüchern u. dgl. geschieht. Da durch das Ueberdecken der Saat auch die schnelle Austrocknung der Erde verhütet wird, so wird damit auch ein zu häufiges Gießen erspart.

Zu dichte Saat muß gelichtet (verdünnt) werden, weil sonst das Wachsthum gehemmt wird und die Pflanzen sich nicht normal entwickeln können.

8. Das Pikiren.

Das Pikiren oder, wie man es auch nennt, Verstupfen, wird namentlich bei einer rationellen Setzlingzucht angewendet. Das

Digitized by Google

Pikirland kann eine geschützte Rabatte oder ein leeres Gartenbeet sein mit guter Erde.

Sobald die Sämlinge das zweite oder dritte Blättchen haben, werden sie sorgfältig mit einem spitzen Holze oder Eisen aus der Erde gehoben und auf das Pikirland, auf eine Entfernung von 6—7 cm verstupft und zwar etwas tiefer als sie vorher gestanden haben. Sofern die Pflänzchen schon eine Pfahlwurzel haben, wird dieselbe zur Hälfte abgezwickt.

Durch das Pikiren der Setzlinge erzielt man eine viel reichere und schönere Bewurzlung; sie wachsen in Folge dessen schneller und sicherer, sind widerstandsfähiger gegen die Ungunst der Witterung und gegen feindliche Angriffe und geben schönere Exemplare. Der Vortheil des Pikirens der Setzlinge ist bis jetzt im allgemeinen noch zu wenig bekannt. Der vielfache Jammer über das Nichtanwachsen (Weggehen) der Setzlinge rührt gewöhnlich davon her, daß dieselben zu schwach und geil aufgeschossen sind, so daß ihnen in der Regel die Seitenwurzeln fehlen. Diesem Uebel wird am sichersten durch das Pikiren der Setzlinge abgeholfen werden.

9. Das Setzen, Verpflanzen.

Wenn die Setzlinge gehörig erstarkt sind (wobei zu bemerken, daß überständige Setzlinge eben so verwerflich sind als Schwächlinge), werden sie an ihren Bestimmungsort verpflanzt.

Das Ausheben der Setzlinge geschieht auf die gleiche Weise wie bei den Sämlingen, nämlich mit einem spitzen Holz oder Eisen zur Erhaltung der Seitenwurzeln. Wenn der Setzling nicht weit transportirt werden muß, so achte man darauf, daß an demselben ein kleines Böllchen Erde haften bleibe.

Das Setzen auf die zugerichteten Beete geschieht in der Regel mit dem Setz- oder Pflanzholz. Es werden damit an den bestimmten Punkten senkrechte Löcher in die Erde gemacht,

Digitized by Google

in welche man den Setzling ganz senkrecht, einige Millimeter tiefer (namentlich gilt dies für Kohlgewächse) als er vorher gestanden hat, einsetzt, worauf dann die Erde mit der Spitze des Setzholzes sachte, jedoch fest an den Setzling angedrückt wird. Hat der Setzling eine Pfahlwurzel, so wird diese zur Hälfte abgekneipt; desgleichen achte man darauf, daß das Wurzelende beim Einsenken nicht zurückgekrümmt in das Pflanzloch komme; auch sollen die Herzblätter nicht mit Erde zugedeckt werden. Lauch-, Randen-, Runkeln- und Endivienſetzlingen schneide man vor dem Pflanzen die Blätter auf ein Dritttheil, von oben gerechnet, ab. Nach dem Pflanzen wird jeder Setzling mit Wasser angegossen; man hüte sich aber, starke Jauche dazu zu verwenden, wie dies mitunter zu geschehen pflegt, indem letztere mehr schaden als nützen würde; desgleichen ist Sorge zu tragen, daß beim Angießen (Einschlemmen) der Setzling nicht aus seiner Richtung komme.

Um das Anwachsen der Setzlinge zu beschleunigen und sie zugleich vor der Ungunst der Witterung zu schützen, ist es zweckmäßig, enggeflochtene Weidenkörbchen, Papierdüten, welche auf der obern Seite mit Oel getränkt sind, oder leere Blumentöpfe darüber zu stürzen; namentlich ist dies angezeigt bei zweifelhafter Witterung im frühen Frühling oder bei großer Hitze im Sommer; das zwei- oder gar dreimalige Setzen würde dadurch verhütet und zugleich Zeit und Geld gewonnen werden.

10. Jäten, Behacken und Behäufeln.

Zum Gedeihen der Pflanzen ist ein öfteres Lockern des Bodens und Reinhalten desselben nothwendig, damit der Zutritt von Licht und Luft nicht gehemmt werde und nicht Unkraut den Boden aussauge und die Pflanzen beeinträchtige.

Das Jäten, d. h. das Ausziehen des Unkrautes, soll vorgenommen werden, sobald sich dieses zeigt und niemals damit zugewartet werden, bis das Unkraut reifen Samen hat und sich wieder versämt, was später doppelte Arbeit gibt. Beim Aus-

Digitized by Google

ziehen des Unkrautes ist darauf zu achten, daß dasselbe sammt den Wurzeln herauskomme, indem letztere, wenn sie im Boden bleiben, wieder, oft noch kräftiger, austreiben.

Das Behacken ist namentlich in etwas bündigen Böden von großer Wichtigkeit, denn es befördert das Wachsthum ungemein; ein gelockerter Boden nimmt den Regen, das Begießen und Begüllen besser auf als ein ungelockerter.

Ebenso vortheilhaft ist das Behäufeln für gewisse Gewächse, wie Blumen-, Kopf-, Rosen- und Krauskohl, desgleichen für Erbsen und Bohnen, Gurken, Kürbisse, Artischoken und Kartoffeln. Mit dem Behäufeln sollte aber nicht zugewartet werden, bis die Pflanzen groß sind, indem dadurch einestheils die Arbeit erschwert wird und anderntheils die Pflanzen oft Schaden nehmen.

11. Kulturwechsel im Gartenbau.

Ein Wechsel in der Weise, daß nicht alle Jahre die gleichen Pflanzenarten auf den gleichen Platz kommen, ist für das gute Gedeihen unumgänglich nothwendig, denn die chemische Analyse weist nach, daß jede Pflanzenart nur bestimmte Stoffe zu ihrer Entwicklung dem Boden entnimmt, während die andern in demselben brach bleiben. Aber auch wenn man von der Chemie nichts wüßte und nichts kennte, lehrte uns die Erfahrung, daß z. B. auf Klee Korn oder Weizen und auf Kabis Bohnen oder Zwiebeln gut gedeihen.

Wo man ziemlich reichlich düngen kann, theilt man den Garten in zwei Hälften, von denen Jahr um Jahr je die eine Dünger erhält.

In den Theil, welcher frisch gedüngt wurde, bringt man die Kohlgewächse, Salat, Spinat, Sellerie, Lauch, Gurken, Kürbis ꝛc.; in den ungedüngten Theil pflanzt man Wurzel- und Knollengewächse, Erbsen und Bohnen ꝛc.

Digitized by Google

Wo man aber nicht viel Dünger zur Verfügung hat, da theilt man den Garten in drei Abtheilungen (den Raum, in welchem ausdauernde Gewächse stehen, wie z. B. Spargeln, nicht inbegriffen), und düngt jährlich einen Drittheil. Auf den Theil, welcher frisch gedüngt wurde, bringt man die Kohlgewächse. Im folgenden Jahre kommen die Wurzel- und Knollengewächse auf die Kohlländer und im dritten Jahre kommen auf die Länder der Wurzelgewächse Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen) ꝛc.

Zwischen die Hauptpflanzen kann auch, sei es behufs eines größern Ertrages oder um bei Mangel an Raum doch viele verschiedene Gemüsesorten bauen zu können, eine Zwischensaat oder Zwischenpflanzung gemacht werden, welche gewöhnlich nur kurze Zeit zu ihrer Entwicklung braucht oder doch auf die Hauptpflanzung nicht störend einwirkt. So kann man zwischen Blumenkohl, Kabis ꝛc. Kopfsalat, zwischen Carotten kleine Salatradieschen pflanzen; wo man im Sommer immer frischen jungen Spinat will, kann derselbe als Ländereinfassung benutzt werden, indem er gewöhnlich nach einem einmaligen Abschneiden aufschießt. Wo man keine Liebhaberei für Salat hat, können auf Kohlländer Kohlraben als Zwischenfrucht gepflanzt werden, indem die Kohlraben bald entwickelt sind. Desgleichen kann als Einfassung für Gurken- und Melonenbeete Schnittendivie oder Spinat genommen werden. Bei einer zweckmäßigen Zwischenpflanzung kann auch im kleinsten Gärtchen viel gezogen werden.

12. Ernte und Aufbewahrung in Keller und Gruben.

Wie bei der Landwirthschaft der Zeitpunkt, wo die Gewächse und Früchte eingeheimst werden können, sorgfältig beachtet wird, so soll dies auch beim Gartenbau geschehen. Leider wird aber hierin noch vielfach mit einer Oberflächlichkeit und Gleichgültigkeit verfahren, welche unbegreiflich ist. Zum Beispiel wird beim Blumenkohl, welchen man mit vieler Mühe und Arbeit zu ordentlichen Blumen (Käsen) herangezogen, im letzten Stadium

Digitized by Google

das sorgfältige Einhüllen der Käse in die Blätter, wodurch er seine schöne, zarte, weiße Farbe behält, nicht besorgt, und er wird erst genommen, wenn die Käse auseinandergehen und von Sonne und Wetter gebräunt sind, weßhalb er auch weniger gut und weniger schön auf den Tisch kommt. Die Kohlraben (über der Erde) werden sehr oft erst genommen, wenn sie hart wie Holz und kaum mehr genießbar sind. Die Erbsen beläßt man, bis sie hart wie Schrot und die Bohnen zähe wie Leder sind ꝛc.

An ein gutes schmackhaftes Gemüse stellt man vor allem die Anforderung, daß dasselbe noch zart sei; ein hartes, beinahe schon aus bloser Holzfaser bestehendes wird weder durch das Feuer weich, noch mittelst Butter und Sauce wieder zart.

Zur Ueberwinterung der Gemüse, welche nicht im Freien aushalten, hat man am einen Orte eigens dazu erbaute Keller und Gruben; am anderen werden die Gemüse in gewöhnliche Hauskeller gebracht, und wieder an anderen Orten werden die Kohlgewächse, mit Ausnahme des Blumenkohls, verkehrt in die Erde geschlagen, so daß der Strunk nach oben kommt. Knollen- und Wurzelgewächse werden in Gruben oder Löcher gebracht, etwas Stroh darüber ausgebreitet und dann Alles mit Erde eingedeckt.

Die zweckmäßigsten Lokale sind die niedrigen sattelförmig gebauten Gruben und Keller von ungefähr 3 m Breite, Länge nach Bedürfniß und 30—40 cm Tiefe im Boden, während das Satteldach 1 m über den Boden sich erhebt. Auf Tafel III ist eine solche Grube veranschaulicht:

Fig. Ia ist der Eingang in die Grube;

Fig. Ib sind Schieber oder Fenster zum Lüften;

Fig. II ist der Grundriß zu obiger Grube; der Rahmen, auf den die Bretter, welche das Dach bilden, zu liegen kommen, besteht aus Eichenholz.

Digitized by Google

Der Eingang ist gewöhnlich an der südlichen Langseite des Daches. An beiden Giebelseiten sind Fenster oder Schieber, welche bei warmer Witterung zum Lüften dienen. Das ganze Dach, aus Holzflecklingen oder starken Brettern bestehend, wird gewöhnlich 12—15 cm hoch mit Erde bedeckt, um das Eindringen des Frostes zu verhüten.

In solchen Gruben erhält sich das Gemüse außerordentlich gut und frisch.

Gemüse, welche im Keller oder in Gruben überwintert werden sollen, müssen vor dem Einbringen trocken sein; werden sie naß oder schon halb erfroren eingebracht, so gehen sie bald in Fäulniß über. Den Knollengewächsen nimmt man die Blätter und kleinen Wurzeln, bringt sie auf Haufen und überdeckt sie leicht mit Erde. Den Rothrüben (Randen) dürfen aber keine Wurzeln genommen und die Blätter nicht bis auf die Rübe abgeschnitten, sondern dieselben nur mit der Hand abgedreht werden, da sonst der rothe Saft verloren geht. Desgleichen werden die Wurzelgewächse, wie Carotten, Pastinaken u. a., ebenfalls auf Haufen gebracht und mit Erde leicht überdeckt. Schwarzwurzeln (Scorzonera) nimmt man nur so viel in die Grube, als man während des strengen Winters braucht, indem dieselben den Winter im Freien aushalten. Die Schwarzwurzeln werden behandelt wie die Randen, indem, wenn an ihnen geschnitten wird, ein Theil des Milchsaftes verloren geht und das Gemüse dadurch an seiner Güte einbüßt.

Dagegen dürfen die verschiedenen Kohlarten, Salat, Endivien, Lauch, Sellerie, überhaupt alle Pflanzen, von welchen man die Blätter genießt, ja nicht zu dicht in einander gesetzt werden, weil sie sonst bald faulen würden. Jede Gattung wird für sich so eingeschlagen, daß man über das Ganze eine gute Uebersicht hat und leicht zu jeder Sorte kommen kann. Ein öfteres Nachsehen während des Winters ist absolut geboten, und es sind dabei alle im Abgang begriffenen und faulen

Digitized by Google

Blätter sorgfältig zu entfernen, indem sonst auch das Gesunde angesteckt wird.

13. Samenzucht und Samenhandel.

Eine der Hauptgrundlagen des Gartenbaues ist guter Samen. Der Charakter, welcher sich später in der sich bildenden Pflanze zeigt, liegt im Samenkorn, und alle spätere Pflege ändert wenig, in der Hauptsache oft gar nichts.

Wer guten Samen ziehen will, hat auf folgende Punkte genau zu achten:

Zu Samenpflanzen wähle man nur die allerschönsten, bestausgebildeten und die Race charakterisirenden Exemplare.

Man erziehe niemals Samen von Gewächsen, die einer und derselben natürlichen Familie angehören, neben einander; so z. B. bringe man die verschiedenen Kohlarten, Salatarten, Erbsen und Bohnenarten nie neben einander, weil sie verbastardiren, d. h. ausarten. Wohl aber lassen sich z. B. Runkelrüben- und Bohnen- oder Salat- und Erbsen- oder Carotten- und Rettigsamen neben einander pflanzen, ohne daß die Pflanzen ausarten.

Sind die Hauptsamenträger gebildet, so entferne man die kleinen Nebentriebe und kümmerlichen Nachzügler, da diese doch nur unvollkommenen Samen geben.

Der Samen darf nur im reifen Zustande eingesammelt werden und es ist, weil in der Regel nie alle Samenträger miteinander reif werden, ein mehrmaliges Abnehmen an einer und derselben Sorte und Pflanzung nöthig.

Nach dem Abnehmen des Samens, welches aber nur bei trockener Witterung geschehen darf, bringe man ihn an einen luftigen, geschützten Ort, wo er öfters gekehrt oder gewendet wird, zum vollständigen Austrocknen.

Die Reinigung des Samens geschieht auf verschiedene Weise je nach der Samengattung: Kohl-, Salat-, Carotten-, Zwiebel-

Digitized by Google

und ähnliche Samen werden entweder ausgerieben oder ausgeklopft nnd nachher vermittelst Sieb und Wannen rein gemacht. Gurken-, Kürbis- und Melonensamen läßt man mit dem Kernhaus 5—6 Tage stehen und wäscht nach dieser Zeit die Samen aus. Die unvollkommenen (tauben) Samen schwimmen obenauf und werden entfernt.

Nach dem Reinigen soll der Samen noch einige Tage auf Papier oder Tüchern ausgebreitet werden, damit er vollständig trocken wird, indem nur vollständig trockener Samen seine Normalkeimkraft behält.

Beim Aufbewahren soll jede Sorte mit ihrem Namen und dem Jahrgang bezeichnet werden.

Zum Aufbewahren des Samens eignen sich am besten Leinwandsäckchen oder Papierdüten. Der Aufbewahrungsraum sei luftig. In luftdicht verschlossenen Schachteln verliert der Samen bald seine Keimkraft.

Da leider nicht überall bei der Samenzucht die Regeln, wie sie in Vorstehendem kurz entwickelt wurden, eingehalten werden, so treten beim Bezug des Samens von Händlern vielfach unliebsame Erfahrungen ein, indem durch die Unechtheit des Samens Fleiß und Arbeit, welche wir auf solche Pflanzungen verwendeten, umsonst sind.

Der Bezug des Samens ist immer eine heikle Sache, da oft die Samenhändler sogar selbst betrügen oder unabsichtliche Verwechslungen vorkommen. Wer eine gute, für die gegebenen Verhältnisse passende Pflanzenart besitzt, der thut gut, wenn er den Samen selbst zieht.

14. Keimproben.

Es ist oft von großem Interesse, zu wissen, ob ein Samen Keimfähigkeit hat oder nicht; namentlich ist dies der Fall im Winter bei Bestellung frischer Waare. Zu diesem Zwecke macht man Keim- oder Samenproben, was auf verschiedene Weise

Digitized by Google

geſchehen kann. Man nimmt z. B. einen Suppenteller, legt in die Vertiefung desſelben einige Holzſtäbchen kreuzweiſe übereinander und breitet darüber einen wollenen, am beſten einen Flanellappen aus. Ueber dieſen wird nun Waſſer gegoſſen, bis der Lappen vollſtändig benetzt iſt. Auf den Lappen wird nun der Samen, welcher der Probe unterſtellt werden ſoll, ausgeſtreut, wobei man die Körner, welche man auf den Lappen ſtreut, zählt, um nachher beim Keimen zu wiſſen, wie viel Prozente des Samens keimfähig ſind. Der Teller wird hierauf im warmen Zimmer gegen das Fenſter geſtellt. Iſt der Samen gut, ſo wird er innert dem Zeitpunkt, welcher ſeiner individuellen Art eigen iſt, keimen. Doch trage man Sorge, daß der Lappen im Teller die gehörige Feuchtigkeit behalte.

Ein anderes Verfahren iſt folgendes: Man füllt ein kleines Kiſtchen oder einen Blumentopf mit guter Erde bis oben, ſtreut den der Probe zu unterwerfenden Samen darauf, deckt denſelben nur ſo hoch mit feiner Erde zu, als der Samen ſelbſt Volumen hat, drückt das Ganze mit der flachen Hand etwas an, macht die Erde, wenn ſie trocken ſein ſollte, feucht, deckt eine Glasſcheibe über den Topf oder das Kiſtchen und ſtellt es im warmen Zimmer gegen das Fenſter.

Schwarzwurzeln und ähnliche Samen kann man probiren, indem man einige Samenkörner in einen eiſernen Suppenlöffel legt und dieſen über die Flamme eines Lichtes hält. Iſt der Samen keimfähig, ſo wird er in kurzer Zeit explodiren.

15. Einfluß des Mondes und der Kalenderzeichen auf die Vegetation.

Es iſt Thatſache, daß noch manchenorts vor dem Säen und Pflanzen der Kalender zur Hand genommen wird, um zu ſehen, ob es im „guten Zeichen" für die projektirte Arbeit, da es Leute gibt, welche, von einer fixen Idee befangen, nichts im

Digitized by Google

Garten und Feld unternehmen, es sei denn im „rechten Zeichen.“ Gegen solche fixe Ideen ist schwer anzukämpfen. Man kann nur mit unumstößlichen Thatsachen dagegen vorgehen. Als eine solche Thatsache, die beweist, wie nichtig diese Kalenderzeichen sind, können das Frühjahr und die Ernte vom Jahre 1865 bezeichnet werden.

Bekanntlich lag im genannten Jahre bis zum 1. April tiefer Schnee, und als derselbe plötzlich verschwand, zog nicht der Frühling, sondern man kann sagen der Sommer ein. Alle Arbeit kam angehäuft zusammen; es mußte alles zu gleicher Zeit gesetzt und gesäet werden; Bäume und Reben mußten wegen dem Austreiben der Blätter gesetzt und geschnitten werden, trotz dem ungünstigen Kalenderzeichen. Und was war das Resultat? Das Jahr 1865 steht bei uns in gutem Andenken; es zählt zu den wirklich guten; sowohl im Garten als im Weinberge gab es gute Ernten.

Das allein richtige Zeichen beim Gartenbau ist: Passendes und gut zubereitetes Land, guter Samen und richtige Saat, verständige Besorgung, günstige Witterung und dann die Wahl des rechten Zeitpunktes zur Ernte.

16. Abhülfe bei Ungunst der Witterung.

Die Unbilden des Wetters bringen in Garten und Feld manches Ungemach, verursachen oft viel Arbeit und ruiniren nicht selten sogar die Kulturen.

Am meisten haben die Pflanzen zu leiden vom Frost, nicht sowohl im Winter, als vielmehr im Frühjahr, oft auch im Herbst; dann auch von der Hitze im Sommer. Bisweilen treten zu diesen noch Sturm und Hagel.

Zur Abhaltung der Winterkälte von den Gewächsen werden verschiedene Materialien verwendet. Für Spaliere an Wänden und Mauern werden Strohmatten, Tannreisig, Emballagetücher und anderes genommen. Hochstämmige Rosen

Digitized by Google

werden entweder mit Stroh eingebunden oder auf die Erde niedergebogen und der veredelte Theil mit Erde gedeckt, der Stamm aber auch mit Stroh oder Tannreisig geschützt; niedere, wurzelechte Rosen werden in der Regel mit Tannreisig gedeckt. Zarte perennirende Pflanzen werden durch Moos, Laub oder Tannreisig geschützt. Sehr oft werden sie auch nur mit etwas Erde überdeckt.

Weit mehr Schaden verursacht der Frost im Frühjahr, wenn auf sehr warme Tage kalte Nächte folgen; die Pflanzen werden durch jene zum Treiben gereizt, was dann bei den Holzpflanzen eine Saftstörung verursacht und manchen Pflanzen den Tod bringt. Die krautartigen Gewächse verlieren sehr oft dadurch ihre jungen Blattspitzen. Namentlich richten die Frühjahrsfröste in Gemüsegärten vielfach Schaden an. Es kommt oft des Morgens Frost, den man am Abend vorher nicht geahnt hat. In solchen Fällen ist es nothwendig, durch irgendwelche Vorrichtung, z. B. durch Ausspannen von Tüchern über die Gemüseländer, durch Ueberdecken mit Stroh oder Strohmatten, bei einzelnen Pflanzen, wie Blumenkohl, durch Bedeckung mit geölten Papierdüten, leeren Blumentöpfen ꝛc., die Sonnenstrahlen von den Pflanzen abzuhalten, denn in den meisten Fällen gehen die Pflanzen in Folge des schnellen Ueberganges von der Kälte zur Wärme zu Grund. Das Deckmaterial darf aber mit den Pflanzen nicht in Berührung kommen; indem, wenn dieses geschieht, dem Schaden nicht vorgebeugt, derselbe wird eher noch vergrößert). Man läßt die Schutzvorrichtung so lange liegen, bis die Pflanzen wieder aufgethaut sind, d. h. bis der Zellsaft, der durch den Frost aus den Zellen ausgetreten — was zur Folge hat, daß die Pflanze ihre Spannkraft verliert — wieder in dieselben zurückgekehrt ist.

Desgleichen soll man im Frühjahr die Schutzvorrichtung nie zu früh von den perennirenden Holzgewächsen (Reben-, Pfirsich- und Aprikosenspalieren) wegnehmen, indem die Schutz-

Digitized by Google

vorrichtung für den Winterfrost die Pflanze auch vor einem zu frühen Antreiben, welches in unsern klimatischen Verhältnissen oft sehr schlimme Folgen hat, bewahrt.

Gegen den Herbstfrost, welcher gewöhnlich nur Pflanzen, die aus warmen Klimaten stammen, schädigt, gelten die gleichen Regeln, wie gegen den Frühlingsfrost.

Bei einem wenig starken Frost kann man die Pflanzen durch ein anderes, viel einfacheres Mittel schützen, indem man sie nämlich mit kaltem Wasser in dem Moment überspritzt, da das Thermometer auf Null steht. Das kalte Wasser zieht den Frost sofort aus der Pflanze und diese ist vor Schaden bewahrt.

Wenn im Sommer die Pflanzen durch Hagel beschädigt werden, so schneide man an den Holzgewächsen die verwundeten Stellen mit einem Messer aus, überstreiche die Stelle mit einem Brei aus Kuhfladen und Lehm ($^2/_3$ Lehm und $^1/_3$ Kuhfladen) und verbinde große Wunden noch mit Leinwand. Man hüte sich aber, solche Gewächse durch ein Zurückschneiden noch mehr zu verwunden. Krautartige Gewächse wachsen, wenn nicht gar arg beschädigt, bald wieder aus.

Gegen Sturm ist am schwierigsten anzukämpfen; hat ein Garten eine ungeschützte Lage, so verbessert man sie am einfachsten durch Erstellung von Mauern und Wänden oder durch Anpflanzung schnell wachsender Bäume gegen die Windseite.

17. Abhülfe bei Schaden durch Ungeziefer ꝛc.

In Garten und Feld hat man neben den Unbilden der Witterung die Pflanzen oft auch gegen schädliche Thiere, Ungeziefer und krankhafte Erscheinungen zu schützen, wenn man von Mühe und Arbeit Nutzen haben will. Bei sorgfältigem und pünktlichem Vorgehen haben sich folgende Mittel in der Regel bewährt:

Erdflöhe. In manchen Gärten, namentlich solchen mit leichtem hitzigem Boden und in warmer Lage, sind die Erdflöhe

Digitized by Google

im Vorsommer eine lästige Erscheinung, da sie manche Gewächse wie Kohl, Rettig ꝛc., wenn nicht ganz ruiniren, so doch im Wachsthum stark zurückbringen. Ein wirksames Mittel dagegen ist das tägliche Bespritzen der angegriffenen Pflanzen mit verdünnter Jauche. Frisch gesetzte Kohlsetzlinge, welche oft ganz verheert werden, beschattet man bis zu ihrem vollständigen Anwachsen mit Körbchen oder Papierdüten.

Aus Pappdeckel angefertigte Düten werden inwendig mit dickem Theer angestrichen und mit denselben die Setzlinge, welche zugleich leicht bewegt werden, überdeckt. Das Ungeziefer, seiner Flohnatur nach, springt auf und bleibt an der Theerfläche kleben. Diese Operation, mit Unterbrechung einige Male wiederholt, nachdem die Düte jeweils wieder mit frischem Theer bestrichen worden, bewirkt eine totale Säuberung von dieser Plage.

Spargelkäfer. Zeigt sich nur im Vorsommer hauptsächlich verheerend an Spargelpflanzen; er ruinirt aber nur die jungen Saatbeete, da die Spargeln der ältern Beete täglich gestochen werden, und er nach beendetem Spargelstich verschwindet. Er findet sich auf ältern Spargelfeldern nur, wo der Spargelstich ein unrationeller ist. Um sich des Spargelkäfers zu entledigen, gibt es nur ein sicheres Mittel, welches darin besteht, daß man die rothen Käferchen sammt den Larven täglich abliest und zerstört. Das Ueberstreuen mit Gyps, Kalk, u. dgl. ist unzuverlässig.

Blattläuse und Mehlthau. Die Blattläuse und der Mehlthau — von Manchem auch Honigthau genannt, da diese Thierchen den Mehl- und Honigthau bilden oder, besser gesagt, nach diesem sich einstellen — sind nur verschiedene Spezies von Blattläusen; überhaupt gibt es viele Arten Blattläuse. Man hat verschiedene Vertilgungsmittel dagegen. Als ein zuverlässiges gilt ein starker Absud von Tabak-, Hollunder- und Wermuthblättern, mit welchem man etwas Harzseife und Salpeter vermischt. Die durch ein grobes Tuch oder ein Sieb gegossene

Digitized by Google

Lauge muß aber stark badwarm (zirka 26° R) angewendet werden. Diese Lauge hilft nicht nur gegen die Blattläuse an einjährigen Gewächsen, wie Gemüsepflanzen, sondern sie wird auch gegen die sogenannte Kräuselkrankheit an Steinobstbäumen, an Kernobstbäumen, an Rosen ꝛc. angewendet. Ein zuverlässiges Mittel gegen Blattläuse, Raupen und ähnliches Ungeziefer ist das Knodalin. Auf 1 l Wasser nimmt man 50—60 g Knodalin und bespritzt die befallenen Pflanzen mit dieser Lösung. Das Mittel ist nicht theuer. Nicotin-Seife und engrais-insecticide, fichet-concentré werden vielfach zur Vertilgung von Blattläusen, Blattpilzen und Milben empfohlen und sind auch sehr praktisch, wo es sich nur um die Zerstörung kleiner Herde handelt. Für größere Kulturen kommt die Sache aber etwas theuer zu stehen und deshalb ist auch das erste Mittel allgemeiner in Gebrauch.

Raupen. In manchen Jahren richten die Kohlraupen an den Kohlgewächsen bedeutenden Schaden an, und wenn dieselben einmal in Masse vorhanden, so gibt es nur ein sicheres Mittel der Abhülfe, das Ablesen. Dagegen sind als zuverlässige Vorbeugungsmittel zu nennen: das Fangen der Schmetterlinge, welche die Eier legen, oder das Ablesen der Eier, die sich gewöhnlich auf einem engen Platz an der Rückseite des Blattes befinden. Ein ferneres Vorbeugungsmittel ist, beim Pflanzen der Kohlgewächse an den Grenzen der Länder von Distanz zu Distanz Hanf anzupflanzen. Der Geruch der Hanfpflanze scheint den Schmetterlingen zuwider zu sein, indem sie selten in deren Nähe fliegen.

Schnecken. In nassen Jahren oder in ungünstig situirten Gärten sind die Schnecken, namentlich die kleinen nackten, oft eine wahre Plage. Um sie zu vertilgen oder doch zu vertreiben, bestreut man die Beete und etwa auch die Pflanzen mit Gyps, mit Gerstengrannen, Flachs- und Hanfagnen (Aeglen). In ganz jungen Saatbeeten oder in Treibkästen fängt man sie, indem man ihnen Salat, ausgehöhlte Carotten oder Kartoffeln legt.

Digitized by Google

Kellerassel (Vielfüßler). In Treibbeeten, oft auch im freien Land, sind diese Thierchen sehr schädlich. Man fängt sie mit ausgehöhlten Carotten oder Kartoffeln, welche man in die Nähe ihres Aufenthaltsortes bringt.

Maulwurfsgrille (Werre, Erdkrebs). Die Maulwurfsgrille ist, wo sie sich fest angesiedelt hat, eine wahre Plage, da sie alles unterhöhlt und alles abnagt, was in ihren Bereich kommt. Man hat verschiedene Fangmethoden. Wo er noch vereinzelt ist, entledigt man sich des Erdkrebses am sichersten, wenn man den Finger in den an der Oberfläche des Bodens sich zeigenden Gang einsenkt und letztern verfolgt bis zur Stelle, wo er senkrecht in den Boden geht, dann in die Oeffnung ein grünes Blatt zur Hälfte einschiebt, auf dasselbe einige Tropfen Oel und nachher Wasser gießt. In kurzer Zeit wird der Schädling zum Vorschein kommen, so daß er getödtet werden kann. Es ist aber geboten, diese Operation recht frühzeitig im Jahre auszuführen, indem diese Thiere im Juni ihre Eier, oft bis hundert in ein Nest, legen. Wenn die Maulwurfsgrille schon in großer Masse in einem Grundstück existirt, so entledigt man sich derselben, indem man in der warmen Jahreszeit bei Sonnenschein auf ein frisch umgegrabenes Land des Morgens Strohmatten ausbreitet und sie bis Abends liegen läßt; beim Scheiden der Sonne hebt man die Matte weg und wird darunter eine Anzahl Werren finden. Oder man gräbt Töpfe in die Erde, etwas unter das Niveau der Oberfläche, und füllt sie zur Hälfte mit Wasser an, so daß die Werren bei ihrem Umhergehen darin den Tod finden. Noch bringt man von Distanz zu Distanz kleine Häufchen frischen Pferdedüngers an, welche die Werren der Wärme wegen aufsuchen und in denen sie sich aufhalten, so daß sie gefangen werden können.

Mäuse. Die Mäuse, sowohl die Feld- oder Hausmäuse als auch der Maulwurf und die große graue Wühlmaus, sind oft lästig; am schlimmsten ist letztere. Man vertreibt oder fängt

Digitized by Google

dieſelbe am ſicherſten, wenn man den Gang, in welchem ſie ſich aufhält, aufgräbt und einige Kannen Abtrittjauche hineingießt, oder Chlorkalk hineinlegt. Die Feldmäuſe und Maulwürfe fängt man in Fallen. Das Vergiften dieſer Thiere iſt immer mit Gefahr in anderer Beziehung verknüpft.

Engerlinge. Dieſer Schädlinge entledigt man ſich durch das Aufleſen am allerſicherſten; ein intenſives Begießen mit ſtarker Jauche dezimirt ſie ebenfalls.

Regenwürmer. Wenn die Regenwürmer in großer Zahl vorhanden, ſo richten ſie oft in der jungen Saat und den friſch geſetzten Setzlingen großen Schaden an. Ein Uebergießen des Landes mit einer Miſchung von Waſſer und Petroleum (auf 15 l Waſſer $^1/_2$ l Petroleum) tödtet dieſelben.

Ohrenwürmer (Ohrenklemmer). Dieſe Thierchen beſchädigen oft Pflanzen und namentlich die Früchte der Aprikoſen und Pfirſiche. Man fängt dieſelben, indem man Papier, am beſten von Zeitungen, der Länge nach eng zuſammenrollt und faltet und an die Stellen bringt, wo ſich die Schädlinge aufhalten. Beim Nachſehen ſei man vorſichtig, indem dieſe Thierchen ſehr ſchnell das Weite ſuchen.

Stachelbeerraupe. Wo dieſer Schädling einmal feſten Fuß gefaßt, wird alles Grüne zerſtört, was an der Stachelbeerpflanze iſt. Zu ihrer Vertilgung wende man das gleiche Mittel an, wie bei den Blattläuſen.

Schmarotzerpilze. In warmen Sommern zeigen ſich oft an den Blättern der Roſenſtöcke, an Apfel- und Birnſpalieren und an Weinreben zarte Pilze, welche, wenn ſie auch nicht immer die Pflanzen zerſtören, dieſelben doch in ihrem Wachsthum derart beeinträchtigen, daß die Roſen keine Blumen und die Obſtbäume und Weinreben keine reifen Früchte bringen. Dieſem Schmarotzer wird durch Beſpritzen mit Azurin (auf 100 l Waſſer 750 g Kupfervitriol und $^1/_2$ l Ammoniak) vorgebeugt. Das Beſpritzen darf aber nur geſchehen, wenn die Pflanzen trocken ſind; um

Digitized by Google

ganz ſicher zu ſein, ſoll nichtzugewartet werden, bis die Pilze auftreten, ſondern von Anfang Juni an ſoll das Spritzen zur Ausführung kommen und nach einer Unterbrechung von 5—6 Wochen wiederholt werden.

Gitterroſt. Der Sevibaum (Juniperus sabina) überträgt die ihm anhaftenden Pilzſporen (Rustelia cancellata) leicht auf die Blätter ihm naheſtehender Birnbäume, wodurch dieſelben krank werden — die Krankheit iſt an rothen Flecken erkenntlich — und ihre Thätigkeit, welche derjenigen der Lunge gleicht, einſtellen, ſo daß der Baum nicht weiter gedeihen kann. Im Intereſſe des Obſtbaues iſt zu wünſchen, daß dieſe Bäume überall entfernt werden, da bis jetzt noch kein ſicheres Heilmittel gegen dieſen Schmarotzer bekannt iſt.

18. Nützliche Thiere in Garten und Feld.

Es liegt ein großartiges Prinzip und eine weiſe Einrichtung im Haushalte der Natur. Mag man ſeine Blicke wenden, wohin man nur will, ſo trifft man weiſe Vorſorge und Einrichtung, welche ſich darin gipfelt, daß ein Geſchöpf durch das andere bedingt und eines auf das andere angewieſen iſt. Ohne dieſe weiſe Einrichtung würde der Menſch in dem Kampfe gegen das Ungeziefer in Garten und Feld ꝛc. trotz ſeiner Thätigkeit nicht ausreichen, weil die Vermehrung einzelner Arten eine ganz unermeßliche iſt; bei Blattläuſen u. dergl. geht dieſelbe in die Millionen.

Es liegt daher in unſerm eigenen Intereſſe, die uns von der Vorſehung gegebenen Helfer im Kampfe gegen das Ungeziefer beſtmöglich zu hegen und zu ſchützen.

Als ſolche nützliche Thiere für Garten und Feld gelten:

a. unter den Vögeln:

Meiſe, Fink, Bachſtelze, Fliegenſchnäpper, Specht, Kukuk, Schwalbe, Würger, Zaunkönig, Rothſchwänzchen, Grasmücke, Lerche, Spire, Eule, Mäuſebuſſard, Dohle, Saatkrähe.

Digitized by Google

b. unter den Reptilien:

Kröte, Laub-, Gras- und Wasserfrosch, Molch, Salamander, Eidechse, Blindschleiche.

c. unter den Insekten:

Blattlaus-, Lauf-, Maden-, Aas-, Bunt- und Speckkäfer.

Endlich noch die Säugethiere Fledermaus und Igel.

Mehr und mehr kommt die land- und gartenbautreibende Bevölkerung zur Erkenntniß der großen Dienste, den ihr die Vögel durch ihre rastlose Thätigkeit im Vertilgen des Ungeziefers an Saat und Pflanze, an Busch und Baum leisten. Schutz den Vögeln! ertönt es deswegen überall.

Weniger allgemein bekannt ist es, welche Freunde wir in den anderen der oben angeführten Thiere haben, daher auch die Vorurtheile und die verblendete Verfolgung derselben. Es mag allerdings Manche der unschöne Anblick, der eigenthümliche Körperbau, der Aufenthaltsort und die Art der Fortbewegung zu diesem Abwillen verleiten; allein der Nutzen, den jene Geschöpfe stiften, gebietet, daß wir sie schützen und schonen, wo sich Gelegenheit bietet.

Die Kröte ist namentlich im Gemüsegarten sehr nützlich, indem sie Schnecken und Kerbthiere fängt und verzehrt. Molche und Salamander gehen den Würmern, Raupen und Larven aller Art nach. Eidechsen und Blindschleichen fressen Käfer, Schnecken, Fliegen, Würmer, Heuschrecken u. dgl. Die Käfer gehen namentlich kleinern Insekten nach und leisten ganz wesentliche Dienste durch Vertilgung dieser kleinen Schädlinge. Der Lauf- und Buntkäfer wird deswegen auch in manchen Gegenden „guter Gärtner" (bon jardinier) genannt. Die Fledermäuse endlich haschen bei ihrem Fluge in der Dämmerung mit ihrem weit geöffneten Rachen manches Ungeziefer, wie Käfer, Mehlschmetterlinge ꝛc., in der Luft, und der Igel macht Jagd auf die Mäuse und anderes Ungeziefer.

Digitized by Google

Zweiter Theil.

Kultur der einzelnen Gemüsearten.

Eine Hauptsache beim Gemüsebau ist, die Auswahl der Saaten nach den gegebenen Verhältnissen in Lage und Bodenbeschaffenheit recht zu treffen. Es gibt Sorten, welche nur unter gewissen Bedingungen und, wo dieselben nicht zutreffen, oft trotz aller Mühe und Arbeit mit Anwendung aller sog. Kunstgriffe doch nicht gedeihen. In solchen Fällen thut man am besten, solche Arten und Sorten gar nicht anzubauen, da doch nur wenig oder nichts dabei herauskommt.

Manche Sorten arten in einer für sie unpassenden Lage und Bodenbeschaffenheit bald, oft sofort aus. Hat man eine gute Sorte Gemüse, welche für die lokalen Verhältnisse paßt und den Anforderungen entspricht, so trachte man, falls man nicht ganz sicher ist, die Sorte wieder echt zu erhalten, sie durch eigene Samenzucht selbst fortzupflanzen. Dagegen gebe man alte, unrentable Sorten auf, anstatt sie, wie es aus althergebrachter Gewohnheit oft geschieht, fortzupflanzen, und bringe an deren Stelle bessere, rentablere Sorten. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß alles Neue gut und alles Gute neu sei. Doch hat die Neuzeit in den meisten Gemüsearten wirklich gute neue Sorten aufzuweisen.

Digitized by Google

Wer sich nicht auf einmal von den alten Sorten trennen will, ziehe wenigstens versuchsweise von den neuen Sorten neben den alten. Von großem Belang ist auch der geeignete Zeitpunkt zur Bestellung der Saat, Pflanzung ꝛc., da zur Unzeit unternommene Arbeiten nur selten günstige Resultate zu Tage fördern.

1. Kohlarten. Brassica. (Cruciferae.)

Die Kohlarten zerfallen in drei Hauptgattungen, nämlich: Blumenkohl, Blätterkohl und Kohlraben. Vom ersten werden die unentwickelten Blüthen, vom Blätterkohl die Blätter, von Kohlraben die runden Verdickungen am Stengel genossen. Die Botanik zählt noch die Kohl- und Wasserrüben zu den Kohlgewächsen.

Die Kohlarten lieben einen fetten, gut gelockerten Boden, nicht gar zu heiße Lage, bei trockener Witterung viel Wasser; namentlich aber ist ein öfterer Jauchenguß (Güllen) dem Gedeihen sehr förderlich. Das Begüllen darf aber nur geschehen, wenn die Pflanzen im vollen Wachsthum begriffen sind; sonst stellen die Wurzeln ihre Thätigkeit ein und entwickelt sich eine Wurzelkrankheit, welche sich in der Bildung von kleinen weißen Maden markirt; die Pflanzen serbeln ab und gehen in der Regel zu Grunde.

1. Blumenkohl oder Carviol. Br. ol botrytis.

Man hat vom Blumenkohl mehrere Hauptspielarten, welche sich in der Praxis als frühe, mittelfrühe und späte Sorten unterscheiden.

Als die bessern Frühsorten gelten: Erfurter Zwerg-Blumenkohl, Schneerose, Lenormand, italienischer mittelfrüher, Kaiser, Pariser Salomon und der große Erfurter; dann der cyprische und der englische Blumenkohl. Für das freie Land sind der Pariser Salomon, der Kaiser, der italienische mittelfrühe und

Digitized by Google

die Schneerose durchschnittlich die besten und es werden dieselben in manchen Gärten ausschließlich angebaut.

Für den Sommer und Herbst eignen sich der französische Lenormand und der neapolitanische oder Riesenblumenkohl.

Für die Frühkultur macht man die Aussaat Ende August oder Anfangs September. Wenn die Sämlinge das zweite oder dritte Blatt haben, werden sie, am besten in ein altes Treibbeet, pikirt und beim Eintritt des Frostes und der Kälte geschützt, bei schönen, hellen Wintertagen aber abgedeckt, damit sie frische Luft erhalten; sie bleiben dadurch vor dem Geil- oder Spindligwerden bewahrt.

Wird die Frühkultur in Mistbeeten betrieben, so legt man dieselben, je nach der Witterung, Ende Januar oder Anfangs Februar an und setzt jetzt die Sämlinge auf 30—40 cm Abstand. Hat man aber keine Mistbeete zur Verfügung, so geschieht das Aussetzen ins freie Land, je nach der Witterung, Mitte März oder Anfangs April auf 45 cm Abstand. Da in dieser Jahreszeit die Witterung noch immer zweifelhaft ist, so sollten die jungen Pflanzen bei rauher Witterung und namentlich bei Nacht, wenn Fröste zu befürchten sind, mit Weidenkörbchen oder geölten Papierdüten geschützt werden. Hat man keine Herbstsaat gemacht, so geschehe die erste Saat so zeitig als möglich im Frühjahr, die zweite Saat einen Monat später, die dritte Saat im Juni; zu letzterer Saat wählt man gewöhnlich die späten Sorten, welche dann für den Spätherbst oder Winter berechnet werden.

Die Setzlinge der Spätsorten werden auf zirka 60 cm von einander gepflanzt, da sie größere Pflanzen bilden.

Wenn die Pflanzen 6—7 Blätter haben, werden sie behäufelt. Eine Bedeckung des Bodens mit kurzem Mist fördert das Gedeihen des Blumenkohls sehr.

Eine spezielle Aufmerksamkeit erfordert der Blumenkohl beim Ansatz der Käse, indem er zu jener Zeit reichlich begossen

Digitized by Google

werden muß, am beſten mit Jauche. Wird dies vernachläſſigt, d. h. leidet der Blumenkohl in jener Periode von Trockenheit, ſo werden viele herzlos (Narren) oder bilden nur kleine Käſe, welche die viele Mühe und Arbeit, die man auf die Kultur verwendet hat, nicht lohnen.

Wenn ſich die Käſe (Blumen) im Herzen der Pflanzen zeigen, bindet man die Blätter an ihren Spitzen locker zuſammen, damit die Blumen ſchön weiß bleiben. Manche knicken nur die Blätter über die Blumen, allein bei Wind und Wetter kommen die Blätter oft ſeitwärts, ſo daß der Käſe von der Sonne und auch vom Regen beſchädigt wird.

Ueber den Zeitraum, in dem die Käſe abgeſchnitten werden, kann nur ſo viel geſagt werden, daß man ſie vollkommen ausbilden, aber nicht auseinander gehen laſſen ſoll.

Pflanzen, welche vor dem Eintritt des Froſtes ſich nicht vollkommen entwickelt haben, werden ſammt den Wurzeln aus der Erde gehoben und in die Grube gebracht oder im Gemüſekeller in feuchte Erde eingeſchlagen, wo ſie ſich vollſtändig entwickeln. Von ſolchen Pflanzen hat man oft zu Weihnachten und noch ſpäter ſchöne Käſe.

Blumenkohlſamen hält, wie alle Kohlartenſamen, fünf bis ſechs Jahre.

Das Gedeihen und die Rentabilität des Blumenkohls ſind ſehr ungleich. Es gibt Lokalitäten, wo der Blumenkohl in den heißen Monaten abſolut nicht geräth, in anderen dagegen, wie z. B. in Hochthälern, vorzüglich. Käſe vom Pariſer Salomon von $1\,^1/_2$—2 kg Gewicht ſind dort keine Seltenheit. Die Hochthäler Graubündens und andere in ähnlicher Lage ſind für die Kultur des Blumenkohls im Hochſommer ſehr geeignet. Was die Rentabilität dieſer Kultur anbelangt, ſo iſt dieſelbe von vielen Nebenumſtänden bedingt und namentlich von den Abſatzquellen. Man kann nur ſo viel ſagen: Es können auf 9 m² (1 Ruthe) Land 25 Pflanzen, auf 36 Aren (1 Juchart)

Digitized by Google

10,000 gezogen werden; gehen hievon 10% mißrathene ab, so bleiben immer noch 9000. Kann nun jede Blume zu 50 Rp. verkauft werden, so ergibt sich eine Bruttoeinnahme von Fr. 4500.

2. Broccoli oder Spargelkohl. Br. bot. asparagoides.

Der Broccoli gedeiht nur in mildem Klima, in welchem der Winter nicht sehr kalt ist, da die Pflanzen im Freien überwintert werden. In der Schweiz und auch in Deutschland schlägt die Kultur in der Regel fehl, indem die Pflanzen am Winterfrost zu Grunde gehen. Das Einschlagen der Pflanzen vor dem Eintritt des Winters hat nur selten glücklichen Erfolg. Dagegen dürften die Thäler in Tessin, im Misox (unterer Theil) und Puschlav, letztere beide zum Kanton Graubünden gehörend, sehr passend für diese Kultur sein.

Der Samen wird im Mai ausgesäet; die Pflanzen setzt man auf 60—70 cm von einander. Die übrige Kulturbehandlung ist wie beim Blumenkohl. Eine Hauptsache ist, daß die Pflanzen sich vor Eintritt des Winters vollkommen entwickeln.

Die dem Blumenkohl ähnlichen Käse werden im Frühjahr häufig auf unsern Märkten zum Verkaufe ausgeboten, wo sie von Vielen für Blumenkohl gehalten und auch als solcher gekauft werden; der Broccoli ist auch im Geschmack dem Blumenkohl fast gleich.

Die Pflanze hat am meisten Aehnlichkeit mit dem späten neapolitanischen Blumenkohl. Man hat frühe und späte, niedere und hohe Spielarten verschiedener Farbe. Als die besseren Spielarten gelten: der weiße und violette frühe, der weiße und violette späte und der niedrige Mammuth.

3. Köhl. Br. ol. sabauda L.

(Wirsing, Börs-, Mailänder-, Savoyer-Kohl.)

Der Köhl bildet in der Regel feste runde oder länglich runde Köpfe, welche sich durch ihre ungleich ebenen blasigen

Digitized by Google

Blätter von dem Kabis (Kopfkohl) unterscheiden. Man trifft den Köhl fast überall, wo Gemüsebau betrieben wird.

Man unterscheidet viele Spielarten, welche wieder in frühe, mittelfrühe und späte Sorten zerfallen.

Unter den frühern Sorten sind beliebt: der frühe niedrige Ulmer, der niedrige Wiener, Groots Liebling, und der frühe gelbe Erfurter. Von den mittelfrühen und späten Sorten sind als gut anerkannt: Später Ulmer, Vertus, Waterloo, Viktoria und Chou Marcelin.

Die frühen Sorten werden entweder, wie der Blumenkohl, im August oder September gesäet und frostfrei überwintert; säet man sie im zeitigen Frühling, so bringe man die Setzlinge in eine warme geschützte Lage auf 40 cm von einander, behäufle die Pflanzen, wenn sie etwas erstarkt sind, halte sie feucht und gebe ihnen von Zeit zu Zeit einen Dungguß.

Die mittelfrühen und späten Sorten säet man von April bis Mitte Juni; aber nicht mehr nach diesem Zeitpunkt, weil sich die Köpfe nicht mehr fest schließen. Vertus-, Waterloo- und Viktoriaköhl setzt man auf 60 cm von einander, da sie große Köpfe bilden; Chou Marcelin dagegen, weil klein und niedrig bleibend, auf 45 cm. Letztere Sorte säet man Mitte Juni. In nicht zu harten Wintern hält Chou Marcelin im Freien aus; nur sollte derselbe, wenn es oft auf- und zufriert und die Erde nicht durch eine Schneedecke geschützt ist, mit Tannreisig überdeckt werden.

Das übrige Kulturverfahren ist wie beim Frühköhl.

Ein Hauptübelstand beim Köhl ist, daß man die Sorten nicht immer rein erhält. Es ereignet sich oft, daß man auf einem und demselben Beet 3—4 verschiedene Spielarten, in der Regel ganz geringe Sorten, erhält. Da der Köhl bei einiger Sorgfalt leicht überwintert, so ist die Samenzucht eine leichte; man wähle aber nur tadellose Köpfe dazu.

Digitized by Google

Ertrag per 9 m² zirka 2 Fr. 50 Rp., per 36 a zirka 1000 Fr. brutto.

Keimfähigkeit des Samens 5—6 Jahre.

4. Kabis (Kopfkohl). Br. ol. sallnaria Rth.

Der Kabis unterscheidet sich vom Köhl durch seine glatten Blätter. Man kultivirt frühe und späte Sorten mit verschiedenen Kopfformen und Farben der Blätter. Als eine sehr gute Frühsorte ist der Yorker-Kabis mit grünem Blatt und konischer Form bekannt. In geschützten Lagen hält diese Sorte im Winter im Freien aus Der sogen. Zuckerhutkabis eignet sich vorzüglich zu Salat. Der Maispitzkabis ist ebenfalls eine gute Frühsorte. Unter den Sorten mit runden Köpfen, hauptsächlich zur Bereitung von Sauerkraut, gibt es sehr viele Spielarten, wovon die einen mehr für diese, andere mehr für andere Gegenden Werth haben. Als gute Sorten gelten: Braunschweiger, Magdeburger, Erfurter, Straßburger, Ulmer und Zentnerkabis ꝛc. Für hohe Lagen sind Ulmer und Berg- oder Gönningerkabis besonders werthvoll. Als gute Sorten rother Kabis (Rothkraut) gelten und sind beliebt: der frühe Ulmer Rothkabis, das holländische Winterrothkraut und der Negerkopf.

Die Kultur des Kabis ist ziemlich gleich, wie die des Köhls; an manchen Orten wird als Zwischenpflanze des Kabis Frühkohl genommen; der Kabis erhält, wenn der Köhl abgeerntet, hinlänglich Raum, um sich zu entwickeln.

Den frühen Yorker-Kabis säet man Ende August oder Anfangs September an; die Setzlinge werden frostfrei überwintert; in ganz geschützten Lagen werden sie aber auch schon im Herbste an ihren Platz auf 36—40 cm Entfernung gepflanzt; bei strenger Winterkälte werden sie durch strohichte Waare etwas geschützt. Im Frühjahr, wenn die Pflanzen sich kräftigen, werden sie von Zeit zu Zeit mit Jauche begossen und im übrigen gleich den andern Kohlgewächsen behandelt.

Digitized by Google

Da der Yorker-Kabis schon Anfangs bis Mitte Juni geerntet werden kann und zu einer Zeit kommt, wo die Kohlgewächse und die Gemüse überhaupt noch nicht so häufig sind, ist seine Kultur in der Regel sehr lohnend.

Die übrigen Kabisarten säet man gewöhnlich Ende März und im April. Kleine Sorten, wozu die mit rothen Blättern und der Spitzkabis zählen, pflanzt man 45 cm, größere 60 bis 70 cm von einander. Die übrige Kulturbehandlung ist wie beim Kohl.

Ein Mißgriff wird manchenorts bei der Kultur der Kohlgewächse durch das Abblatten der Blätter gemacht; da dasselbe das Wachsthum und die Ausbildung der Pflanze hemmt, so sollte es unterbleiben und etwa erst vorgenommen werden, wenn die Köpfe vollkommen ausgebildet sind.

Die ausgebildeten Köpfe sollen geerntet werden, bevor sie Risse bekommen, indem solche aufgerissene an Werth verlieren und bei nasser Witterung leicht faulen.

Der Ertrag des Kabis ist annähernd wie der des Köhl, kann aber eher noch etwas mehr betragen.

5. Rosenkohl. Br. ol. gemmifera De C.

Der Rosenkohl gehört zu den besten Wintergemüsen. Man zieht hohe, halbhohe und niedere Sorten. Gute Sorten sind: Brüsseler hoher, Erfurter halbhoher, Perkins Zwerg, Non plus ultra. Für geschützte Lagen ist der hohe, weil ergiebiger, dem niedern vorzuziehen.

Der Samen wird im April gesäet, und die Pflanzen werden auf 45 cm von einander gesetzt. Das übrige Kulturverfahren ist wie beim Kabis. Bei der hohen Sorte thut man gut, mit einem Spatenstich die Pflanze etwas schräg gegen den Boden zu legen, um sie bei Eintritt von starkem Frost mit Tannreisig zu schützen.

Digitized by Google

Das Abnehmen der Rosen soll nicht bei starkem Frost geschehen, da die Pflanze dadurch Schaden nimmt; auch sollen immer nur die größten und festesten Röschen (Köpfchen) abgenommen werden, da die unentwickelten dadurch gewinnen. Um schon im frühen Herbst feste und große Röschen zu erhalten, wird der Kopf der Pflanze, aber nur das oberste Herz, mit einem Messer ausgeschnitten. Diese Operation bewirkt, daß sich alle am Pflanzenstrunk angesetzten Röschen (Sproßen) rasch und gleichzeitig entwickeln. Wo man nicht auf einmal die ganze Rosenkohlernte haben will, wird von Zeit zu Zeit operirt.

Zur Samenzucht wähle man nur solche Pflanzen, welche feste große Röschen haben.

Die Rentabilität des Rosenkohls kann durchschnittlich etwas höher als beim Kohl angenommen werden.

6. Krauskohl (Federkohl). Br. ol. acephala De C.

Es gibt sehr verschiedene Spielarten von Krauskohl, welche sich sowohl im Wuchs als auch in der Blätterfarbe unterscheiden. Die besseren Sorten sind die grünen gekrausten, da sie weniger hart sind als die buntfarbigen. Dagegen sind die buntfarbigen sehr hübsche Gewächse und wenn sie einmal festgefroren waren, auch gut zum Verspeisen.

Der Samen wird im April oder Mai ausgesäet; die Setzlinge 35—40 cm von einander gepflanzt. Die Pflanzen gedeihen, entgegen den übrigen Kohlgewächsen, sozusagen überall, selbst unter Bäumen. Desgleichen sind sie sehr genügsam hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit und verlangen auch sonst keine große Pflege. In der Regel wird der Krauskohl während des Winters und im Frühjahr gespeist. Beim Abschneiden der Pflanzen (Köpfe bildet der Krauskohl nicht) wird der obere Theil, nicht länger als nöthig, abgeschnitten, da aus den Seiten des Strunkes wieder frische Sprossen treiben, welche später eine weitere Ernte geben.

Digitized by Google

Der Ertrag des Krauskohls ist etwas kleiner als der des Rosenkohls.

In manchen Gegenden baut man noch andere Blattkohlarten, als: Palmkohl, chinesischen Kohl, perennirenden Staudenkohl, Arbeiterkohl ꝛc.; diese Sorten wurden von mir früher auch kultivirt; ich habe sie aber, als sehr untergeordnet und nicht besonders lohnend, aufgegeben.

7. Schnittkohl. Br. ol. foliosa De C.

Es gibt vom Schnittkohl grüne, braune und krausblättrige Spielarten. Die Kultur ist ähnlich wie beim Spinat. Man säet ihn entweder Mitte August oder zeitig im Frühjahr in Reihen, welche 15—20 cm von einander entfernt sind. Die Blätter werden wie Spinat abgeschnitten.

8. Oberkohlraben. Br. ol. gongyloides L.

Oberkohlraben werden fast überall gepflanzt, wo Gemüsebau betrieben wird. Es gibt verschiedene Spielarten von weißer und von blauer Farbe. Die von blauer Farbe gelten gewöhnlich als die zarteren.

Für die Frühkultur wählt man die kleinblättrige Wiener Glaskohlrabe. Man säet den Samen so zeitig als möglich, am besten in ein Treibbeet. Wenn die Setzlinge erstarkt sind, pflanzt man sie in eine warme geschützte Lage, am besten in kleine Furchen vertieft, 15—20 cm von einander. Oft werden die Kohlraben auch als Zwischenpflanzung mit dem Köhl gezogen, da sie bei gehöriger Pflege bald genug wieder entfernt werden können, um die Entwicklung des Köhls nicht zu beeinträchtigen.

Die Kohlraben verlangen bei trockener Witterung ein reichliches Begießen und Jaucheguß, damit sie zart werden; man bewahrt sie dadurch vor dem sog. Holzigwerden, einem Uebelstande, über den man oft klagen hört.

Digitized by Google

Die zweite Aussaat macht man Ende April oder Anfangs Mai, eine dritte im Juni und die letzte Mitte Juli.

Für Sommer und Herbst wähle man die englische Kohlrabe, die späte Wiener Glaskohlrabe und die blaue Riesenkohlrabe. Letztere Sorte gibt einen sehr großen Ertrag, ist aber weniger fein als die anderen.

Im Frühjahr und auch während des Sommers kommt es oft vor, daß die Pflanzen, vor dem Verdicken des Stengels (Knollenbildung), Samenstengel bilden; in solchen Fällen schneidet man diese sofort aus, um die Stengelverdickung zu befördern.

Sind die Kohlraben vollkommen ausgewachsen, so müssen sie aus dem Lande genommen und, wenn sie nicht sofort verwendet werden können, an einem schattigen Ort in die Erde eingeschlagen werden, damit sie vor dem Holzigwerden bewahrt bleiben.

Die Kohlraben gewähren einen guten Ertrag und zählen durchschnittlich zu den rentabeln Gemüsearten.

2. Rüben, Wurzel- und Knollengewächse.

1. Erdkohlraben (Unterkohlraben, Kohlrübe).

Br. Napobrassica L.

Die Erd- oder Bodenkohlraben gedeihen fast in jeder Lage und in jedem Boden, wo überhaupt Gemüsebau möglich ist; sie sind ein sehr nahrhaftes und gesundes Gemüse, und es verdienen deshalb die guten Sorten eine größere Verbreitung, als sie bis jetzt haben.

Die besten Sorten für Gemüse sind: die gelbe Ulmer, die schwedische, die rothköpfige, die große glatte gelbe und die kurzblätterige glatte weiße. Den Samen säet man Mitte April; die Setzlinge pflanzt man 35—40 cm von einander. Nachdem die Pflanzen etwas entwickelt sind, werden sie behäufelt, um sie vor dem Holzigwerden zu schützen.

Digitized by Google

Da die Bodenkohlraben hauptsächlich für den Winter berechnet sind, so schneidet man die Blätter etwas tief ab, damit sie nicht austreiben, und überwintert sie in Keller und Gruben.

Den zur Samenzucht bestimmten Bodenkohlraben dürfen die Köpfe nicht abgeschnitten werden.

Der Samen behält seine Keimkraft 4—5 Jahre.

Die Rentabilität der Bodenkohlraben gehört zu den besseren im Gemüsebau.

2. Rüben-, Wasserrüben (Räben). Br. rapa.

Die Rüben werden, mit Ausnahme des Engadins, wo sie in großer Masse gezogen werden, auch vorzüglich gedeihen und keine Schärfe haben, welche sonst allen Rüben mehr oder weniger anhaftet, in der Schweiz nur selten als Gemüsepflanzen im Garten gebaut. In den tieferen Lagen werden sie, wenn vor Juli gesäet, gerne scharf. Am schmackhaftesten werden sie im Kalk- und Sandboden. Zu fetter Boden bewirkt, daß sie mehr ins Kraut als in die Rübe wachsen.

Es gibt viele Spielarten. Für die Küche werden meistens folgende Sorten gebaut: lange Bortfelder, holländische Teller, rothe Amerikaner, Teltower, schwedische und Petrowskische Rüben.

Der Samen wird breitwürfig gesäet, wobei man aber sehr darauf zu achten hat, daß die Saat nicht zu dicht werde. Man rechnet auf 9 m^2 4—5 g Samen.

Die Kultur der Rüben ist sehr einfach; wenn die Pflanzen 3—4 Blätter haben, werden sie behackt.

Der Samen behält seine Keimfähigkeit 4—5 Jahre.

3. Gelbe Rüben (Carotten). Daucus carota L.

Im Garten sind die gelben Rüben unter den Wurzelgewächsen die meist angebauten; sie sind ein gesundes, nahrhaftes Gemüse und, wenn gut bereitet, fast bei Jedermann beliebt.

Digitized by Google

Am beſten gedeihen die Carotten in einem gründigen Boden; friſcher Miſt oder Abtrittjauche ſagt ihnen nicht zu, da die Wurzeln dadurch „riſſig“ und ſchlecht werden. Ruß oder Holzaſche bekommt ihnen am beſten.

Man kultivirt viele Sorten. Für die Frühkultur, namentlich ins Treibbeet, iſt die holländiſche und die franzöſiſche kurze Carotte die beſte Sorte; dann die frühe rothe halblange; für den Sommer und Herbſt die Carotte von Nantes (ohne Herz), die lange rothe ſtumpfe (ohne Herz), die weiße durchſichtige, die rothe halblange von Carenton (ohne Herz), die rothe halblange von Luc (mit rundem Wurzelende) und die lange rothe Hamburger.

Für die Frühkultur ſoll der Boden, wenn es die Witterung geſtattet, während des Winters tief umgearbeitet, am beſten rigolt werden. Sobald es die Witterung erlaubt, wenn thunlich ſchon im Januar oder Februar, ſäet man den Samen, am beſten breitwürfig, ja nicht zu dicht; man rechnet auf 9 m² 30—35 g Samen. Vor dem Säen wird der Samen durch die Hände gerieben, damit die Widerhaken von demſelben entfernt werden, um eine gleichmäßigere Saat zu erzielen. Die Saat wird leicht auf 8—10 mm, am beſten mit einer Gabel, untergebracht und in leichtem Boden vermittelſt der Tretbrettchen eingetreten. Bei trockener Witterung wird fleißig begoſſen.

Die Spätſorten ſäet man vom März bis Juni. Wo es die Verhältniſſe bedingen, daß innert kurzer Friſt Carotten geliefert werden, wird von Monat zu Monat, bis Mitte Auguſt, aber nicht mehr ſpäter, immer wieder eine friſche Saat gemacht.

Am beſten überwintern die gelben Rüben in Gruben und Löchern (Mieten); im Keller werden ſie oft ſcharf, bitter, zähe ꝛc.

Zur Samenzucht wähle man nur die am beſten gebildeten, die Sorte charakteriſirenden und ſchlage ſie, das Herz, welches nicht beſchädigt werden darf, nach oben gekehrt, in Gruben oder im Keller in feuchte Erde oder Sand ein.

Der Samen behält 4—5 Jahre ſeine Keimfähigkeit.

Digitized by Google

Der Anbau der gelben Rüben ist sehr lohnend; für eine Anpflanzung im Großen rechnet man bis auf 110 q auf 36 a. Für den Markt wird, namentlich im Frühjahr, viel Geld daraus bezogen.

4. Schwarzwurzel (Scorzonere). Scorzonera hispanica L.

Die Schwarzwurzel ist ein sehr gutes Winter- und Frühjahrsgemüse, das ebenso nahrhaft als gesund. In gewöhnlichen Privatgärten trifft man sie aber selten, obschon die Kultur sehr einfach ist. Man kultivirt zwei Sorten: die gewöhnliche und die große russische.

Die Schwarzwurzeln verlangen einen fetten, tiefgründigen, gutgearbeiteten Boden. Der Samen wird entweder Mitte August oder zeitig im Frühjahr, am besten breitwürfig, nicht zu dicht, 20—30 g auf 9 m^2, gesäet, mit einer Gabel gut in die Erde eingebracht, bei lockerem Boden mit dem Tretbrettchen festgetreten und bei trockenem Wetter fleißig begossen. Die Saat vom August überwintert im Freien ohne Bedeckung. Die Wurzeln können aber erst im zweiten Herbst und Frühjahr verwendet werden.

In sehr gutem Boden und bei nicht zu dichter Saat erhält man auch von der Frühlingssaat bis zum Herbst schöne brauchbare Wurzeln; dieselben sind noch zarter als die im Vorjahr gesäeten.

Beim Ausgraben der Schwarzwurzeln trage man Sorge, daß die Wurzeln nicht grob beschädigt werden, indem sie sonst den milchartigen Saft verlieren und an Gehalt einbüßen. Der Samen behält 2—3 Jahre seine Keimkraft. Die Schwarzwurzeln gehören zu den bestbezahlten Gemüsen.

5. Weißwurzel (Hefenwurzel). Tragopogon porifolium L.

Noch seltener als die Schwarzwurzel wird die Weißwurzel angebaut; sie ist Vielen noch ganz unbekannt. Die Kultur ist

Digitized by Google

ganz wie die der Schwarzwurzeln. Man verwendet die Wurzel als Gemüse und auch als Salat; desgleichen können die jungen Stengel von zweijährigen Pflanzen wie Spargeln zubereitet werden.

Der Samen behält seine Keimfähigkeit 2—3 Jahre.

6. Pastinake. Pastinaca sativa L.

Man kultivirt gewöhnlich zwei Spielarten, eine von länglicher und eine von mehr runder Form. Die lange Sorte verlangt einen tiefgründigen Boden, indem die Wurzel bis 50 cm und noch länger wird, während die von rundlicher Form auch in wenig tiefgründigem Boden gut gedeiht.

Der Samen wird zeitig im Frühling breitwürfig, dünn, gleich dem der gelben Rüben, gesäet und auch sonst ist die Kultur die gleiche.

Die Pflanze hält den Winter ohne Bedeckung im Freien aus und wird nur nach Bedürfniß ausgehoben.

Zweijährige Wurzeln sind nicht mehr so gut als einjährige.

Die Pastinake wird sowohl als Gemüse, als auch zu Salat verwendet. Als Gemüse hat sie einen eigenthümlich starken aromatischen Geschmack und ist daher nicht bei Jedermann beliebt.

Der Samen behält nur ein Jahr seine Keimkraft.

7. Sellerie. Apium graveolens L.

Man unterscheidet zwei Arten Sellerie, von deren einer, der Knollsellerie, man hauptsächlich die knolligen Wurzeln in der Küche verwendet, während von der anderen, der Stengel- oder Blattsellerie, die Stengel gebraucht werden. Von beiden Arten gibt es wieder Spielarten. Als gute Sorten des Knollsellerie gelten der Erfurter, der Holländische, der Prager Riesenknollen und der kurzlaubige Apfelsellerie; vom Blattsellerie der Türken- und der Löwenklausellerie.

Digitized by Google

Der Sellerie liebt einen fetten grundigen Boden und während des Sommers viel Wasser und häufigen Dungguß.

Man säet den Sellerie im März in ein Treibbeet, pikirt die Sämlinge und setzt dieselben, wenn sie recht erstarkt, auf 30—40 cm von einander.

Der Blattsellerie wird in 30 cm tiefe Furchen, auf 30 cm Entfernung in den Furchen, gesetzt, mit einer Entfernung der Furchen unter sich bei 60 cm. Wenn die Pflanzen kräftig gewachsen sind, so wird die Furche mit Erde aufgefüllt. Gegen den Herbst werden die Selleriepflanzen noch mit Erde oder Dung angehäufelt, was man Bleichen nennt. Der Blattsellerie wird hauptsächlich in Frankreich und England gebaut; in der deutschen Schweiz nur selten, dagegen der Knollsellerie sehr viel. Die Behandlung der Knollsellerie ist viel einfacher; man hat die Pflanzen nur vom Unkraut rein zu halten, bei trockener Witterung zu begießen und gegen den Herbst hin die untersten Blätter von Zeit zu Zeit abzunehmen, was die Knollenbildung befördert. Beide Arten Sellerie werden zu Gemüse, wie auch zu Salat verwendet.

Der Samen behält seine Keimkraft 8—10 Jahre.

Die Knollselleriekultur ist ziemlich rentabel; 9 m^2 werfen bis 5 Fr. brutto ab.

8. Meerrettig. Cochlearia armoracia L.

Der Meerrettig verlangt einen kräftigen, tiefgrundigen, fetten Boden zu seiner vollkommenen Entwicklung und zur Bildung eines zarten mantelartigen Fleisches. In geringen Böden wächst er zwar auch, wird aber holzig.

Meist wird der Meerrettig durch Seitenwurzeln fortgepflanzt. Nachdem das Land rigolt, werden im April die zirka 30 cm langen und 1 cm dicken Wurzeln auf eine Entfernung von 40—50 cm in schräger Richtung gepflanzt, so, daß das obere Ende noch 1 cm mit Erde überdeckt wird. Vor dem Setzen

Digitized by Google

werden alle kleinen Seitenwürzelchen sorgfältig entfernt, damit die Hauptwurzel schön glatt wird. Die Pflanzung selbst geschieht, indem man mit einem Spaten schräge Gräben zieht, die Wurzeln in dieselben legt und die Gruben dann verebnet, oder aber, indem man mit einem Pflanzholz Löcher in schräger Richtung in die Erde macht, in welche sodann die Wurzel eingelassen und angedrückt wird.

In der zweiten Hälfte des Sommers entfernt man die obere Erde von der Pflanze, nimmt alle sich zeigenden Seitenwurzeln abermals weg, bringt die Pflanze in etwas gerade Richtung und nachher die Erde wieder darüber.

In ganz günstigen Böden erreicht der Meerrettig schon in einem Jahre seine Normalgröße, in ungünstigen Bodenarten braucht er dazu 2—3 Jahre.

Der Meerrettig kann auch durch die Kronen (Köpfe) der Hauptwurzeln fortgepflanzt werden.

Im Keller in Erde und Sand eingeschlagen, läßt er sich sehr lange aufbewahren.

Im Garten verwildert er leicht und wird oft zum lästigen Unkraut, so daß man nur noch seine Blätter zur Konservirung der Gemüse benützen kann.

In gutem Boden liefert der Meerrettig hohe Erträge, oft 1000 Fr. auf 36 a.

9. Rande oder Salatrübe. Beta vulgaris var. rubra.

Die Randen machen keine besonderen Ansprüche an den Boden, dagegen verlangen sie eine freie Lage, da sie sonst ins Kraut schießen und die Knollen zurückbleiben.

Die Anpflanzung geschieht im April oder Mai durch Setzlinge oder Samen, die man auf eine Entfernung von 30 cm stupft. Bei trockener Witterung müssen die Pflanzen reichlich begossen werden. Um recht zarte Knollen zu erhalten, ist es nöthig, die Randen zu behäufeln.

Digitized by Google

Von den verschiedenen Spielarten gelten als die besseren die Viktoria, die runde kleinblättrige rothe, die große rothe und die frühe ägyptische.

Bei der Samenzucht sei man äußerst vorsichtig und wähle nur reine, vollkommene Rüben. Der Samen behält seine Keimkraft 4 Jahre.

10. Rettig. Raphanus sativus L.

Die Rettige, in ihren verschiedenen Spielarten, werden fast überall angebaut, wo Gemüsebau betrieben wird. Man unterscheidet Monatrettige (Radieschen), Sommer- und Winterrettige; in neuerer Zeit ist noch eine Art hinzugekommen, von welcher nur die unreifen Schoten genossen werden.

Als gute Sorten gelten; a) von den Monatrettigen die kleinblättrigen weißen, rosarothen, rothen, purpurrothen mit runder Form; dann die rosarothen und purpurrothen von länglicher Form; b) von den Sommerrettigen die gelben frühen Wiener, der weiße Stuttgarter, die weißen, rothen und schwarzen von langer und runder Form; c) von den Winterrettigen der lange und der runde schwarze Erfurter.

Die Rettige verlangen einen fetten Boden und bei trockener Witterung ein reichliches Begießen; nur wo diese beiden Faktoren zusammentreffen, erhält man würzige markige Wurzeln.

Die Monatrettige werden zeitig im Frühjahr und, wo es die Verhältnisse bedingen, alle vier Wochen während des Sommers, sehr dünn, breitwürfig gesäet oder noch besser jedes Korn einzeln gestupft auf etwa 6 cm Distanz von einander.

Die Sommerrettige werden von Mitte April an gesäet, die Winterrettige vom Juni bis Ende Juli. Erstere werden auf 20 cm, letztere auf 30—40 cm gestupft. Die Schlangenrettige (Raphanus caudatus), von welchen die grünen Schoten,

Digitized by Google

gegessen werden, werden im Mai auf einen Abstand von zirka 60 cm gestupft.

Der Rettigsamen behält seine Keimkraft 5 Jahre.

11. Kartoffeln (Erdäpfel). Solanum tuberosum L.

Die Kartoffeln gehören zwar mehr dem Feldbau an, doch werden auch vielfach Frühkartoffeln im Garten gebaut. Die Kultur setze ich als bekannt voraus und erwähne bloß, daß Dünger aus Tannreisig (das Tannreisig wird als Streumaterial im Stall benützt), namentlich in etwas schweren Böden, für die Kartoffelkultur sehr vortheilhaft ist. Der Dünger wird entweder beim Legen der Kartoffeln in das Loch oder vor dem Behäufeln um die Stöcke gelegt.

Von keiner andern Gemüseart tauchen fortwährend so viele neue Sorten auf, während alte verschwinden, wie bei den Kartoffeln, weßhalb schwer zu sagen ist, welche von bleibendem Nutzen sein mögen. Als vorzügliche Speisekartoffeln gelten: Frühe amerikanische Rosen, Sechswochen, Schneeflocke, Biscuit und Jakobi. Etwas später reifen: Magnum bonum (englische Nieren), Schottische Champion, Flourball (Mehlkugel), späte Rosen, Kaiser-Kartoffel, Institut Bauvais. Letztere Sorte, erst seit wenigen Jahren eingeführt, wird allseitig gelobt.

Der Ertrag der frühen Kartoffeln ist fast ebenso groß, öfter noch größer als derjenige mancher anderer Gemüse, und das Land kann noch zu einer zweiten Pflanzung, wie Bohnen, Kohlraben, Endivien und anderem, benutzt werden.

12. Erdbirne oder Topinambur. Helianthus tuberosus L.

Die Erdbirnen kommen in jedem Boden fort und dauern, wenn sie einmal gepflanzt, lange Jahre aus, ja verwildern zuletzt ganz.

Digitized by Google

Die Knollen werden im Frühjahr auf 70—80 cm von einander wie gewöhnliche Kartoffeln gepflanzt und auch wie diese kultivirt.

Im Vorwinter nimmt man nur so viele Knollen aus dem Boden, als man während des harten Frostes gebrauchen will, und die anderen im Frühjahr vor dem Austreiben.

Gewöhnlich pflanzt man die Erdbirnen in einen abgelegenen Winkel oder unter die Obstbäume im Garten. Als Gemüse sind sie, weil sehr fad und wässerig, nicht nach Jedermanns Geschmack, darum auch der seltene Anbau. Als Viehfutter haben sie wegen ihres großen Wassergehaltes auch keinen besondern Werth. Der einzige Vorzug dieser Pflanze ist, daß sie keine Pflege erfordert.

13. Knollenziest. Stachys affinis.

Der Knollenziest ist vor nicht langer Zeit aus Japan eingeführt worden. Die Knöllchen, welche die Pflanze in großer Zahl liefert, sind ca 8—10 cm lang, stark daumensdick und haben eine zarte weiße Haut; rohgenossen schmecken sie süßlich, für den Tisch werden sie wie Schwarzwurzeln zubereitet.

Die Kultur ist ähnlich derjenigen der Kartoffel. Man legt die Knöllchen einzeln, in kleine Löcher, 40—45 cm von einander. Die Pflanze wächst rasch und entwickelt eine ziemlich große Staude. Die übrige Pflege beschränkt sich auf das Reinhalten des Bodens von Unkraut. Vor Eintritt des Winters nimmt man so viele Knollen aus dem Boden als man während des harten Frostes gebrauchen will, die andern bleiben den Winter über im Boden, ohne Schaden zu leiden.

3. Zwiebelgewächse.

1. Gewöhnliche Zwiebel (Bölle). Allium cepa L.

Die Zwiebel gehört zu denjenigen Gewächsen, welche man in nahezu jedem Garten findet. Es gibt eine Menge Spiel-

Digitized by Google

arten, welche sowohl in Farbe als auch in Form von einander verschieden sind. Zu den besseren Sorten gehören: blaßrothe Ulmer, rothe Braunschweiger, blaßrothe Erfurter, gelbe Birn, gelbe Zittauer Riesen, red Wethersfield, frühe braunrothe, Magnum bonum, von Tripolis. Die vor einigen Jahren aufgetauchte weiße große Madeira-Zwiebel ist vielfach wieder aufgegeben worden, weil sie nicht überall gut gedeiht.

Die Zwiebeln lieben eine freie sonnige Lage mit fettem, etwas sandigem Boden. Salzhaltiger Dünger sagt ihnen am besten zu.

Die Kultur ist ein- und zweijährig. Bei der einjährigen Kultur wird der Samen im zeitigen Frühjahr dünn breitwürfig, zirka 25 g auf 9 m², gesäet. Der Samen wird leicht untergebracht und die Saat festgetreten. Bei trockener Witterung wird fleißig begossen. Die Pflanzen werden von Unkraut reingehalten und Ende Juli oder Anfangs August werden die Rohre (Blätter) umgelegt, von Hand oder mit Rechen, und sofern sie sich wieder stellen, diese Operation wiederholt. Das Umbiegen der Blätter bewirkt die Bildung einer größeren Zwiebel und ein früheres Abreifen.

Bei der zweijährigen Kultur wird der Samen sehr dicht, in etwas magern Boden in Furchen gesäet. Die Saat wird nur begossen, bis der Samen aufgekeimt ist. Durch diese Saat erhält man die kleinen Steckzwiebeln, die, sobald die Blätter abgetrocknet sind, aus dem Boden genommen, getrocknet und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

Im Frühjahr werden die Steckzwiebeln auf die zubereiteten Länder auf 18—20 cm Abstand gesetzt. Man drückt die Zwiebel so in die Erde, daß nur der obere Theil sichtbar bleibt. Oft treiben die Setzzwiebeln Samenstengel, namentlich die größeren; so bald dieselben sichtbar, werden sie unterdrückt. Um die Entwicklung der Samenstengel bei Setzzwiebeln zu verhindern, wird ein Kreuzschnitt in die Wurzel der Zwiebel gemacht; diese

Digitized by Google

Operation bewirkt, daß 4 Zwiebeln sich entwickeln. Ende Juni werden die Blätter, wie oben bei der einjährigen Kultur angegeben, umgelegt.

Gewöhnlich reifen die Zwiebeln Anfangs August und kann dann auf diese Länder noch Spinat gesäet werden.

Der Samen behält seine Keimkraft 2—3 Jahre.

Der Zwiebelbau ist, wo der Boden dazu geeignet, sehr rentabel; er erträgt auf 9 m^2 $3^1/_2$—4 Fr.

2. Winterzwiebel.

Die Winter- oder ewige Zwiebel ist, wie der Name schon andeutet, ausdauernd. Man zieht sie aus Samen und durch Theilung. Der Samen wird im Frühjahr gesäet, oft als Einfassung von Rabatten. Pflanzt man sie durch Vertheilung fort, so wählt man die kleinsten Zwiebelchen und pflanzt sie auf zirka 8 cm von einander. Man kann die Winterzwiebeln mehrere Jahre am gleichen Platze belassen.

In der Küche wird sie in der Regel dann benützt, wenn die gewöhnlichen Zwiebeln nicht mehr halten, oder aufgebraucht und die frischen noch nicht brauchbar sind.

3. Perlzwiebel.

Die Perlzwiebeln sind bekanntlich zum Einmachen für sich oder mit Gurken, Bohnen ꝛc. sehr beliebt. Man erhält dieselben, wenn man die Stengel der zweijährigen, zu Samen bestimmten Lauchstengel dicht über dem Boden abschneidet.

Die Fortpflanzung geschieht im Herbst; man legt die kleinen Zwiebeln zirka 6 cm von einander und zirka 3 cm tief.

Die Zwiebeln treiben im Herbst aus und welken im Sommer ab.

4. Schalotten. Allium ascolonicum L.

Es gibt mehrere Spielarten; am meisten wird die große russische, die dänische und die kleine feine rothe Schalotte an-

Digitized by Google

gebaut. Den größten Ertrag gibt die große russische; sie ist aber weniger fein.

Die Schalotten werden selten durch Samen, sondern meist durch Brut- und Nebenzwiebeln fortgepflanzt. Man legt sie im Spätherbst oder zeitig im Frühjahr auf 12—15 cm von einander und 6 cm tief in ein gut zubereitetes Land und hält sie von Unkraut rein. Ende Juni sterben die Blätter gewöhnlich ab; nach dieser Zeit werden sie aus der Erde genommen und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

5. Knoblauch. Allium sativum L.

Der Knoblauch ist in seiner Kulturbehandlung gleich der Schalotte, mit dem Unterschied, daß die Zwiebeln etwas später reif werden als die Schalotten. Man hat eine weiße und eine röthliche Sorte; die weiße wird der rothen vorgezogen.

6. Rokambole. A. Scorodoprasum L.

Die Rokambole wird durch Brutzwiebeln fortgepflanzt, die man erhält, indem man im Frühjahr einige starke Zwiebeln auspflanzt, welche an ihren Stengeln junge Bruten ansetzen. Diese Bruten werden im Frühjahr auf 15 cm von einander gepflanzt. Wenn sie im Nachsommer abgetrocknet, werden sie ausgenommen und frostfrei überwintert.

7. Lauch. Allium Porrum L.

Es gibt Sommer- und Winterlauch; erstere Sorte wird aber in gewöhnlichen Hausgärten nur selten angebaut.

Der Lauch gedeiht überall, wo man Gemüse pflanzt, und hält vielfach über Winter im Freien aus, verlangt aber für eine kräftige Entwicklung einen fetten Boden. Der Samen wird zeitig im Frühjahr, am besten in ein kaltes Treibbeet, gesäet; sind die Setzlinge gehörig erstarkt, so werden sie 15 bis 20 cm von einander gepflanzt, die Pflanzung von Unkraut reingehalten

Digitized by Google

und wenn nöthig begossen. Auch sagt ihnen ein Dungguß gut zu.

Um recht dicke Stengel zu erhalten, sollen die Blätter während des Sommers zwei- bis dreimal zur Hälfte zurückgeschnitten werden.

Wo der Lauch als Gemüse gebaut wird, werden die Setzlinge etwas weiter und in etwa 15 cm tiefe Furchen gesetzt. Gegen den Herbst werden die Furchen mit Erde ausgefüllt und die Pflanzen etwas gehäufelt; diese Operation bewirkt, daß der Lauch zarter wird.

Für Gemüse ist der sogen. Riesenlauch der beste.

8. Schnittlauch. A. Schoenoprasum L.

Der Schnittlauch findet sich fast in jedem Hausgarten, doch sehr ungleich in seinem Gedeihen; an manchen Orten kommt er wie Unkraut, an andern sehr kümmerlich, was zu allen möglichen Vermuthungen führt.

Am besten gedeiht der Schnittlauch in etwas hohen Lagen, wo er wirklich unkrautartig wächst, und in etwas nahrhaftem Boden, welcher aber nicht locker sein darf. Bei trockener Witterung verlangt er reichliches Begießen. Fortgepflanzt oder vermehrt wird er durch Zertheilung der Pflanzen (Büsche), welche oft als Einfassung von Rabatten oder für sich auf 15 cm von einander gesetzt werden. Oft wird der Schnittlauch beim Verpflanzen zu tief in die Erde gesetzt, was in der Regel ein kümmerliches Wachsthum verursacht.

Wenn im Sommer die Blätter groß gewachsen, so müssen sie abgeschnitten werden, auch wenn sie nicht verwendet werden können, da sie sonst gelb und trocken werden. Das Abschneiden während des Regens schadet den Pflanzen.

Durch ein öfteres Ueberstreuen der Beete mit Ruß wird das Wachsthum des Schnittlauchs sehr befördert.

Digitized by Google

4. Gurkenartige Gewächse.

1. Gurken oder Kukumern. Cucumis sativus L.

Es gibt eine Menge von Gurkensorten, darunter solche, welche fast einen Meter lang werden, und andere, die nur einige Centimeter Länge erreichen.

Zu den besseren Sorten gehören: die frühe grüne und die weiße holländische, die grüne und die weiße Traubengurke (hauptsächlich zum Einmachen), Man of Kent, Duke of Edinbourg, lange englische mit Stacheln, Noa's frühe, Non plus ultra, Goliath, lange grüne Riesenschlange.

Die Gurken verlangen eine warme geschützte Lage, fetten Boden und bei trockener Witterung ein reichliches Begießen.

Die Kultur wird sehr verschieden betrieben, ganz abgesehen von der Mistbeetkultur, mit der sich diese Schrift, welche sich nur die Anleitung der Freilandkultur als Aufgabe stellt, nicht zu befassen hat. An manchen Orten werden die Kerne Ende April auf die hiefür bereiteten Länder (jedes Land 125 cm breit) der Mitte entlang in kleine Furchen auf 15 cm von einander gelegt. Wenn die Pflanzen das vierte Blatt erreicht haben, werden sie behäufelt. An den Ranken wird nichts geschnitten.

Andernorts wird das zur Gurkenzucht bestimmte Beet 60 cm breit und 50 cm tief ausgehoben, der Graben etwa 30 cm hoch mit frischem Dung, wo möglich Pferdedung, ausgefüllt und festgetreten und hienach 20 cm hoch mit guter Erde überdeckt. Dann wird der Mitte entlang eine kleine Furche gezogen und die Kerne in dieselbe hineingelegt. Später werden die Pflanzen behäufelt. Wenn die Pflanzen kräftig wachsen, wird ihnen die Spitze abgekneipt, damit sie mehr Seitenranken treiben, welche fruchtbarer sind.

In etwas nassen Jahrgängen wird ein kleines Gerüst von Stäben, etwa 30 cm hoch und 1 m breit, der Länge nach über

Digitized by Google

das Beet gestellt, um die Ranken der Gurkenpflanzen darüber zu ziehen, was die Früchte vor Flecken schützt, denen sie, namentlich gegen den Herbst hin, unterworfen sind.

Bei etwas kühler Witterung liegen die Gurkenkerne lange im Boden, ohne zu keimen, und werden oft faul (malz). Um das Ankeimen zu befördern und das spätere Anwachsen zu sichern, werden die Kerne in kleine Kistchen oder Töpfchen, welche mit zerhacktem Moos gefüllt sind, gelegt; das Moos wird feucht gehalten und die Gefäße bis zum Ankeimen, mit einer Glasscheibe überdeckt, bei kalter Witterung im Zimmer gegen das Fenster, bei warmer Witterung in die Sonne gestellt. Wenn die Pflänzlinge erstarkt sind, werden sie bei günstiger Witterung an ihren Bestimmungsort gebracht. Damit den Pflanzen alle Wurzeln erhalten bleiben, wird der ganze Moosballen aus dem Topf oder Kistchen genommen und die Pflanzen sorgfältig aus einander gezogen, wobei darauf zu achten ist, daß das Moos an den Wurzeln haften bleibe. Die Pflanzen werden etwas tiefer gesetzt, als sie vorher standen; auch werden sie einige Tage mit umgestürzten Blumentöpfen oder geölten Papierdüten ꝛc. geschützt, um das Anwachsen zu befördern.

Wo die Gurken Absatz haben, ist die Kultur eine sehr lohnende und zählt zu den rentabelsten des Gartenbaues.

2. Melonen. Cucumis melo L.

Die Melonen verlangen noch mehr als die Gurken eine warme Lage, wenn etwas aus der Kultur im freien Lande werden soll.

Als die besten von den vielen Melonensorten für's freie Land gelten: Cantaloup von Carmes, Cantaloup oder Zuckermelone von Tours, Preis von Erfurt, Sechs Wochen, Turkestan Gold, amerikanische Freilandmelone ꝛc.

Das Verfahren bei der Melonenzucht ist sehr ungleich. Einige ziehen Gräben, wie oben bei der Gurkenzucht erwähnt, und füllen sie mit frischem Pferdedünger, bringen etwa 20 cm

Digitized by Google

gute Erde darüber und pflanzen 2 Kerne, neben einander auf 80 cm von einander; andere machen von frischem Dünger zirka 50 cm hohe Hügel, die etwa 80 cm von einander entfernt sind, und überdecken sie etwa 20 cm hoch mit guter Erde, so daß der obere Durchmesser 30 cm beträgt. Dann werden auf jeden Hügel zwei keimfähige Kernen oder zwei Pflanzen, die wie die Gurkenpflänzlinge gezogen werden, 10 cm von einander gesetzt. Die Pflanzen, und auch die Kerne, werden mit einer Schutzvorrichtung überdeckt. Wo die Melonenzucht jährlich betrieben wird, verwendet man gewöhnlich große Glasglocken dazu. Haben die Pflanzen das fünfte Blatt erreicht, die Samenlappen nicht gerechnet, so wird ihnen der Kopf bis auf drei Blätter abgenommen, jedoch so, daß noch 1 cm über dem Blatt bleibt, um das Zurückfaulen zu verhüten. Durch diesen Schnitt entwickeln sich aus den drei Hauptblättern drei Ranken, welche, wenn sie fünf Blätter erreicht, wieder bis auf drei Blätter zurückgeschnitten werden. Mit diesem Schnitt entfernt man auch die Triebe, welche sich aus den Samenlappen gebildet haben. Zugleich überlegt man den Hügel mit kurzem Dünger. Die sich bildenden Ranken werden wieder, wenn sie das fünfte Blatt erreicht, auf drei Blätter abgeschnitten.

Um diese Zeit werden sich eine Anzahl Früchte gebildet haben; von den größeren Sorten läßt man jeder Pflanze drei bis vier Stück, von den kleinen vier bis fünf. Das Abnehmen der überflüssigen Früchte geschieht, wenn sie die Größe eines Hühnereies erreicht haben.

Das Begießen der Melonen hat mit der größten Vorsicht zu geschehen; namentlich schadet ihnen ein starkes Begießen direkt an den Wurzelstock, indem die Pflanze leicht zurückfault. Bei sehr warmer Witterung ist ein Ueberbrausen mit gestandenem Wasser gegen Abend sehr günstig. Wenn die Früchte halb gewachsen sind, so legt man unter dieselben Stein- oder Ziegelplatten, um sie vor Fäulniß zu schützen.

Digitized by Google

Die in Reihen gepflanzten Melonen erheischen mit Ausnahme der Pflanzmethode das gleiche Kulturverfahren.

Der Reifezustand der Frucht markirt sich in der Regel an dem Verfärben derselben, namentlich aber an ihrem stark aromatischen Geruch.

Beim Abnehmen der Frucht schneide man, wenn immer möglich, ein kleines Stück von der Ranke nebst einem Blatt mit ab. Man soll die Früchte nie so lange belassen, bis sie sich selbst vom Stiel lösen, namentlich wenn man sie nicht sofort verwenden kann, indem der Höhepunkt der Reife dann schon passirt ist. Zur Zeit geschnitten, lassen sich die Melonen einige Tage an einem trockenen kühlen Orte aufbewahren.

Der Samen behält seine Keimkraft 8—10 Jahre; auch ist drei- bis vierjähriger Samen zur Kultur besser als frischer, indem er fruchtbarere Pflanzen gibt. Das Gleiche gilt auch von den Gurken.

3. Speisekürbis. Cucurbita pepo L.

Die Kübisse verlangen einen sehr fetten Boden und sonnigen Standort.

Es gibt deren sehr viele Sorten, von der kleinen Moëlle végétable bis hinauf zu den 100 kg schweren. Als die besseren gelten: der Melonenkürbis, der amerikanische, der Moëlle végétable, der Zentnerkürbis, der Riesenmelonenkürbis, der lange weiße ohne Ranken und die Elsäßer Wintergurke. Letztere Sorte wird im Elsaß vielfach wie die Gurke verwendet, weßhalb sie dort Wintergurke genannt wird. Im Herbst schneidet man die Früchte ab, wobei man ihnen etwas Ranke läßt, und bewahrt sie bis zum Gebrauch im Keller auf.

Die Kultur des Kürbis ist viel einfacher und leichter als die der Gurken und Melonen. Ende April oder Anfangs Mai pflanzt man die Kerne auf den bestimmten Standort auf eine Entfernung von 2—3 m, die ohne Ranke etwas enger. Auf

Digitized by Google

jede Stelle legt man drei bis vier Kerne neben einander, läßt aber nur zwei Pflanzen stehen, wenn alle keimen.

Sehr oft werden auch Kürbisse auf Komposthaufen gepflanzt, wo es allerdings sehr große Früchte gibt; aber der Kompost als solcher verliert dadurch einen Theil seiner Düngkraft.

Wenn sich die Früchte gebildet haben und man beabsichtigt, große Früchte zu ziehen, so beläßt man nur zwei Früchte einer Pflanze und schneidet an der Ranke, welche die Frucht hat, drei Blätter über der Frucht ab.

In der Regel werden die Ranken der Kürbisse nicht beschnitten.

Während der heißen Jahreszeit verlangen die Kürbisse viel Wasser und häufigen Dungguß.

An einem frostfreien trockenen Orte läßt sich der Kürbis längere Zeit aufbewahren.

Der Samen behält seine Keimkraft 6—7 Jahre.

5. Schotengewächse. Hülsenfrüchte.

1. Bohnen (Fisolen). Phaseolus L.

Die Bohnen gehören zu den allgemein angebauten Gemüsepflanzen. Man unterscheidet zwei Hauptsorten derselben, nämlich die Zwerg- oder Buschbohnen (Höckerli) und die Stangenbohnen. Von beiden gibt es eine Masse Spielarten, zu deren besseren gehören:

a. bei den Zwergbohnen:

1) die frühe Magdeburger Zuckerbrech;
2) die Carters Longsword, sehr früh;
3) die Kaiser Wilhelm, Schwertbuschbohne;
4) die Schwaneck's Zuckerbrech, sehr zart;
5) die Flageolet mit dunkelgrünem gekraustem Blatt, sehr ertragreich;

Digitized by Google

6) die „Hundert für Eine", eine altbekannte volltragende gute Sorte;
7) die goldgelbe Wachsbohne, sehr ertragreich;
8) die graue amerikanische, sehr früh, reichtragend und unempfindlich;
9) Flageolot, rothe Pariser, sehr schön;
10) Zuckerbrech, überaus zartfleischig;
11) Neger, schöne zierliche Schote;
12) Weiße Wachs, früh, volltragend;
13) die Mus- oder Feldbohne mit rundem weißem Kern, sehr ertragreich. Diese Varietät wird gewöhnlich auf dem Feld gebaut, die Schoten an den Pflanzen bis zur Reife der Kerne belassen, worauf sie ausgekernt und zum Trockenverspeisen aufbewahrt werden.

b. unter den Stangenbohnen:

1) die gelbe lange von Java, sehr gut und reichtragend;
2) die schmalschotige Schwertbohne, zum Grün-, sowie zum Trockeneſſen gleich geschätzt;
3) die gelbschotige Butterbohne mit schwarzem Kern;
4) die Prinzessinbohne, die sich zum Grün- wie zum Trockeneſſen gleich gut eignet;
5) mit violetter Schale und Ranken;
6) Zuckerbrech, sehr früh und reichtragend;
7) Lucas, blauschotige Riesenzuckerbohne, sehr volltragend;
8) Mont d'or, goldgelbe Wachs-, äußerst reichtragend, sehr zart, ohne Fäden;
9) Riesenzuckerbrech, wachsgelbe Schoten, reichtragend;
10) Baslerbohne, feine Schote.

Für hohe und rauhe Lagen eignen sich besonders die spanischen oder Maienbohnen, da sie weniger empfindlich gegen Frost und Nässe und nebenbei sehr ergiebig sind.

Die Kultur der Bohnen ist ziemlich bekannt.

Digitized by Google

Die Bohnen gedeihen fast in jedem Boden, der für Gemüsekultur überhaupt brauchbar ist; ein etwas leichtes Erdreich sagt ihnen besser zu als schwerer kalter Boden.

Muß überhaupt gedüngt werden, so ist Holzasche ein sehr guter Dünger für Bohnen.

Das Pflanzen geschieht im Frühjahr, wenn der Boden nicht mehr gar zu kalt und keine Fröste mehr zu befürchten sind. Bei zu früher Saat werden die Bohnen leicht malz, d. h. sie verfaulen. Der gewöhnliche Zeitpunkt ist die zweite Hälfte Aprils oder der Anfang des Mai, je nach der Frühlingswitterung und der Bohnensorte. Für die Frühkultur ist die frühe niedere Magdeburger Bohne wohl die beste, indem sie sehr viel ertragen kann. Während des Sommers pflanzt man die Bohnen nach Bedürfniß; bei den Stangenbohnen geschieht die letzte Pflanzung Mitte Juli, bei den Zwergbohnen Mitte August. Bei späterer Pflanzung ist die Ernte unsicher, weil beim Eintritt kalter Nächte das Wachsthum der Bohnen gehemmt wird.

Die Bohnen verlangen Wärme und mäßige Feuchtigkeit; in regnerischen Sommern fallen die Blüthen ab und in trockenen Sommern leiden sie von der Hitze.

Das Pflanzen (Legen) geschieht in der Regel buschweise (Stufen). Bei den Zwergbohnen macht man die Löcher zirka 30 cm von einander und 5—6 cm tief; die Löcher sollen aber keine spitze Vertiefung haben, sondern breit, ausgeweitet sein. In jedes Loch werden 4—7 Bohnen, je nach dem stärkern oder schwächern Wuchs der Sorte, gelegt und das Loch zirka 3—4 cm hoch mit Erde zugedeckt.

Beim Pflanzen der Stangenbohnen werden sehr oft vor dem Pflanzen zuerst die Stangen (Stecken) an die Stelle gesteckt, wo die Bohnen gepflanzt werden, gewöhnlich in gerader Linie 60 cm von einander. Rings um die Stange wird ein Kreis gezogen von etwa 7 cm Tiefe und 16 cm Durchmesser, in diesen 7—9 Bohnen hineingelegt, so daß jede gleich weit

Digitized by Google

von der andern entfernt zu liegen kommt, und dann Alles zugedeckt.

Nachdem die Bohnen sich ordentlich entwickelt haben, müssen sie behäufelt werden. Bei den Stangenbohnen trage man Sorge, daß die Ranken sich gehörig an den Stecken hinaufwinden. Tritt sehr trockene Witterung ein, so müssen die Bohnen begossen werden, sonst fallen die Blüthen ab. Das Begießen hat intensiv zu geschehen und kann dann eher wieder einige Tage ausgesetzt werden.

Das Abnehmen der Bohnen soll, wenn immer möglich, nur geschehen, wenn die Pflanzen trocken sind, und man darf dabei nicht ganz sorglos verfahren; namentlich ist darauf zu achten, daß alle Bohnen, welche die rechte Größe haben, weggenommen werden, weil sonst, wenn einige Schoten bleiben, die Ausbildung der Kerne alle Kraft absorbirt und die Fruchtbarkeit der Pflanzen bedeutet darunter leidet.

Die Rentabilität der Bohnen hängt sehr von dem Jahrgang ab. Durchschnittlich kann man auf 9 m^2 grüne Bohnen 2—3 Fr., also 800—1000 Fr. per 36 a rechnen.

Die Keimfähigkeit der Bohne dauert 2—3 Jahre.

2. Puffbohne (Ackerbohne, Saubohne). Faba vulgaris L.

Die Puffbohnen sind zwar nicht allgemein in unseren Gärten und auch auf unseren Gemüsemärkten nicht immer zu finden; doch haben auch sie ihre großen Verehrer. Sie gedeihen sozusagen in jeder Lage und Bodenbeschaffenheit und sind weit weniger empfindlich als die gewöhnlichen Bohnen.

Im zeitigen Frühjahr werden sie gewöhnlich in Reihen, 6 cm tief und 8—10 cm von einander gelegt. Die Entfernung der Reihen unter sich ist 30—40 cm. Wenn die Pflanzen etwas angewachsen, werden sie behäufelt. Die letzte Saat wird Anfangs Juni gemacht, und zwar, wenn möglich, im Halb-

Digitized by Google

ſchatten, indem in ſehr ſonniger Lage die Blattläuſe und ein Schimmelpilz oft bedeutenden Schaden verurſachen.

Sobald ſich die Kerne in den Schoten ausgebildet haben, werden die Schoten abgenommen, da ſie bei langem Stehenlaſſen hart und ſchlecht werden.

Als gute Sorten gelten: Erfurter, Sevilla und große Windſor.

Der Samen bleibt 4—5 Jahre keimfähig.

3. Sojabohne. Dolichos.

In neuerer Zeit werden mehrfach mit dem Anbau der Sojabohne Verſuche gemacht, aber mit ſehr ungleichem Erfolg. Die einen ſind mit dem Ertrag zufrieden, andere geben die Kultur wieder auf. Die eigene Erfahrung mit der Kultur dieſer Bohnenart iſt auch nicht für einen allgemeinen Anbau ermuthigend. Vor vielen Jahren lernte ich dieſe Bohnenart in Frankreich kennen. Kaum wurde ſie unter dem Klima von Paris reif. Zu Ende der ſechsziger Jahre erhielt ich unter einer großen Anzahl weniger bekannter Hülſenfrüchte zu verſuchsweiſem Anbau auch 3 Sorten Dolichos. Die während drei Jahren fortgeſetzte Kultur gab kein für dieſe Sorten empfehlenswerthes Reſultat. Auch die letzten Verſuche waren unbefriedigend. Am beſten gedeiht die gelbe frühe Sorte. Man pflanzt ſie im Frühjahr, wenn das Erdreich etwas erwärmt, ungefähr Anfangs Mai, an einem Standort in Reihen, 30—40 cm von einander. Die Entfernung der Reihen unter ſich ſei ebenfalls 30—40 cm. Wenn die Pflanzen etwas gewachſen, werden ſie behäufelt.

Die Soja eignet ſich nur zum Trockeneſſen, weßhalb man die Schoten an den Pflanzen beläßt, bis ſie gelb (trocken) ſind, ähnlich den Feld- oder Muesbohnen, mit welchen ſie, was ihre Kultur und Zubereitung für den Tiſch anbelangt, gleich behandelt werden. Am meiſten Werth hat die Soja als Kaffeeſurrogat. Gut geröſtet, zur Hälfte mit Kaffeebohnen vermengt,

Digitized by Google

gibt sie einen guten, nahrhaften und billigen Kaffee; als solcher hat er sich bei vielen Familien eingebürgert. Für schwarzen Kaffee, welcher gewöhnlich nach dem Mittagstisch genossen wird, eignet sich die Soja nicht, sondern nur für Kaffee mit Milch.

Der Ertrag, welcher mit der altbekannten, genügsamen, jedes Jahr reif werdenden Feldbohne, mit weißem rundem Kern, erzielt wird, dürfte nach den bis jetzt allgemein gemachten Erfahrungen mit der Sojabohne kaum erreicht werden.

4. Erbsen. Pisum sativum L.

Die Erbsen gehören zu den allgemein verbreiteten Gemüsepflanzen; man genießt sie grün mit und ohne Schoten und in getrocknetem Zustande.

Es gibt deren zwei Hauptspielarten: Schal- oder Auskernerbsen und Zuckererbsen oder Kefen (Scheefen). Von ersteren werden die Samen (Kerne), von letzteren die Kefen sammt den jungen Samen gegessen. Von beiden Hauptspielarten gibt es hohe und niedere Varietäten.

Als gute Sorten Auskernerbsen gelten: a) für die Frühkultur: Ruhm von Kassel, sehr früh, 130 cm hoch; Pride of the Market, vorzüglich, 60 cm hoch; Wunder von Amerika, sehr früh, 18 cm hoch; Prinz Albert, sehr früh, etwa 1 m hoch werdend; Daniel O'Rooke, sehr früh, ungefähr 1 m hoch werdend; Emerald Gem, sehr früh, etwa 1 m hoch werdend; Zwerg Bishop, früh, ungefähr 30 cm hoch werdend; b) für spätere Anpflanzung: Telephon, vorzüglich, 1 m hoch; Gold vom Blocksberge mit wachsgelben Schoten, 90 cm hoch; Remontant, sehr reichtragend, $1^1/_2$ m hoch werdend; Non plus ultra, $1^1/_2$ m hoch werdend; Viktoria, $1^1/_2$ m hoch werdend; Dr. Maclau, 1 m hoch werdend; grüne Pariser, $1^1/_2$ m hoch werdend; grüne Mammuth, 30 cm hoch werdend; Laxton superlative, 1 m hoch werdend; Wilhelm I., früh, volltragend,

Digitized by Google

80 cm hoch werdend; Petit pois serpette, beste für Conserven; d'Annonay, niedrig, sehr früh.

Von den Zuckererbsen oder Kefen gelten als gute Sorten: englische, frühe weißblühende, die süßeste, 130 cm hoch; Vilmorins neue Mark-Zuckererbse, 60 cm hoch; frühe niedere Schwert, 50 cm hoch werdend; weiße Holländische, 1 m hoch werdend; frühe weiße Schwert, $1^1/_2$ m hoch werdend; krummschotige, $1^1/_2$ m hoch werdend; breitschotige graue, $1^1/_2$ m hoch werdend.

Außer den hier angeführten gibt es noch viele Sorten, welche alle mehr oder minder gut sind.

Die Kultur der Erbsen ist ziemlich bekannt. Sie gedeihen am besten in einem etwas leichten Boden und für die Frühkultur verlangen sie eine geschützte Lage. Ist man genöthigt, zu düngen, so sagt ihnen Holzasche sehr zu.

Das Pflanzen geschieht in der Regel in Büscheln (Stufen), oft aber auch in Linien; für niedrige Sorten ist letztere, für hohe dagegen erstere Methode die praktischere. Wird in Löcher gepflanzt, so macht man diese 30 cm von einander und 6 cm tief. In jedes Loch legt man 6—8 Erbsen, vertheilt sie in der Stufe und bedeckt sie mit Erde.

Wird die Saat in Linien gemacht, so werden diese etwa 6 cm tief und 30 cm von einander gezogen. Die Erbsen legt man auf 5 cm in die Linien.

Wenn die Erbsen etwa 30 cm hoch sind, werden sie behäufelt, die hohen Sorten mit Reisern versehen und bei trockener Witterung begossen.

Die erste Aussaat macht man im Frühjahr, sobald man zu Boden kommt; Auskernerbsen (frühe Sorten) legt man, wenn die Witterung es erlaubt, schon Mitte November. Man fährt mit dem Pflanzen fort, d. h. wo es die Bedürfnisse erheischen, bis Anfang Juni. Nach dieser Zeit kommt bei der Erbsenpflanzung im allgemeinen nicht viel heraus, indem im Hoch-

Digitized by Google

sommer die Erbsen von einem Pilz befallen werden, welcher ihr Gedeihen hemmt. Das Schwefeln mit Schwefelblüthe leistet allerdings einigen Widerstand, hebt die Krankheit jedoch nicht vollständig auf. Nur in hohen Bergthälern, wie z. B. Graubünden deren hat, kennt man diesen Erbsenschimmel nicht und kann deßhalb dort noch Ende Juli eine Erbsensaat machen.

Die Erbsen behalten ihre Keimkraft 3—4 Jahre.

Der Ertrag ist sehr verschieden; von 9 m^2 Land kann eine Ernte von 2—3 Fr. erzielt werden.

5. Spanische Kichererbse (auch Kaffeeerbse genannt). Cicer arietinum.

Diese Erbse, eine den Linsen ähnliche Pflanze, wird bei uns nur selten angebaut, viel dagegen in südlichen Gegenden. Ihre Kultur ist ganz gleich wie die der gewöhnlichen Erbsen. In warmer Lage und etwas sandigem Boden gedeiht sie am besten. Die Aussaat geschieht im April und die Ernte findet gegen den Herbst statt.

6. Spargelerbse. Lotus tetragonolobus.

Auch diese Erbsenart wird in unseren Gemüsegärten nur selten angebaut; dagegen sieht man sie mitunter als Zierpflanze in großen Herrschaftsgärten.

Die Spargelerbse verlangt warmen Standort und etwas sandigen Boden. Die Aussaat geschieht im April in Reihen oder in Löcher (Stufen) 20—30 cm von einander. Die Pflanzen werden 30—40 cm hoch.

Um sie als Gemüse zu benützen, nimmt man die fleischigen Schoten ab, bevor sie ganz ausgewachsen sind, und bereitet sie wie Spargel zu; kalt geben sie einen guten Salat.

Digitized by Google

6. Spinatartige Gewächse.

Diese Abtheilung enthält die Gemüsepflanzen, welche wie Spinat zubereitet werden, aber nur solche, welche bei uns anbauwürdig sind.

1. Spinat (Binetsch). Spinacia oleracea.

Der Spinat gehört zu den allgemein verbreiteten Gemüsepflanzen. Man hat rund- und spitzblättrige Sorten, mit glattem und spitzem scharfem Samen. Als die beste Sorte für den Winter gilt der holländische breitblättrige mit scharfem Samen. Für den Frühling und Sommer eignet sich hauptsächlich der große rundblättrige mit glattem rundem Samen und Monstreuser von Viroflay.

Der Spinat verlangt fetten Boden und bei trockener Witterung reichliches Begießen.

Die Aussaat geschieht, wo man das ganze Jahr Spinat haben will, vom Frühjahr bis Mitte August; wo man aber nur im Herbst und Frühling Spinat will, Mitte August und zeitig im Frühjahr. Im Sommer geht der Spinat leicht in Samen, so daß man denselben oft nur einmal abschneiden kann.

Gewöhnlich wird der Spinat in Reihen gesäet, welche 5 cm tief und 25—30 cm von einander gemacht werden. Die großblättrigen Sorten dürfen nicht allzu dicht gesäet werden. Bei der Saat während des Sommers wird der Spinat in der Regel als Zwischenfrucht benützt, z. B. bei Kohlgewächsen, Gurken, Melonen ꝛc.

Samen wird nur von der Herbstsaat genommen. Es ist zweckmäßig, wenn man im Frühjahr die zur Samenzucht bestimmten Pflanzen nicht mehr abschneidet.

Der Spinatsamen bleibt 3 Jahre keimfähig.

2. Neuseeländer Spinat. Tetragonia expansa.

Dieser Spinat liebt eine sonnige Lage, fetten Boden und bei trockener Witterung ein reichliches Begießen.

Digitized by Google

Der Samen wird gegen Ende April einzeln etwa 50 bis 60 cm von einander gelegt; vor dem Legen weiche man ihn acht Tage in warmem Wasser ein, um das Ankeimen zu befördern. Besser ist es, wenn man den Samen in ein Treibbeet säet oder, in Ermanglung eines solchen, in ein Kistchen, welches mit einer Glasscheibe überdeckt und warm gehalten wird bis zur Keimung. Nachdem die Setzlinge erstarkt sind, werden sie an ihren Platz gebracht und mit Papierdüten oder Körbchen geschützt, um das Anwachsen zu sichern.

In der Küche werden die Blätter und Zweigspitzen als Gemüse benützt. Bei gehöriger Pflege ist der Neuseeländer Spinat eine sehr ergiebige Gemüsepflanze.

3. Eiskraut. Mesembryanthemum crystallinum L.

Das Eiskraut verlangt einen warmen Standort und trockenen Boden. Der Samen wird im Frühjahr entweder in einem Treibbeet oder in einem Kistchen zu Setzlingen angesäet. Sind dieselben erstarkt, so werden sie auf zirka 30 Centimeter Distanz gepflanzt und bis zum Anwachsen geschützt. Bei trockener Witterung verlangt das Eiskraut viel Wasser. In der Küche wird das Eiskraut ähnlich wie der Neuseeländer Spinat verwendet.

4. Portulak. Portulaca oleracea L.

Der Portulak verlangt warmen Standort, fetten Boden und bei trockener Witterung reichliches Begießen. Der Samen wird im Frühling breitwürfig, sehr dünn gesäet und nur ganz wenig mit Erde bedeckt.

Wie vom Eiskraut werden die jungen Zweige in der Küche zu Gemüse, Salat ꝛc. benützt. Die gelbe Sorte ist der grünen vorzuziehen.

Der Portulak, einmal in einem Garten angebaut, kommt in der Regel später alle Jahre als Unkraut vor.

Digitized by Google

5. Melde (Spaniſch Kraut). Atriplex hortensis L.

Dieſe Pflanze gedeiht faſt in jeder Lage und in jedem Boden.

Es gibt drei Spielarten, eine rothe, eine gelbe und eine grüne. Die rothe Sorte wird häufig als Zierpflanze verwendet; als Gemüſepflanze wird in der Regel die gelbblättrige Sorte gewählt. Lee's neue Rieſen machen ungewöhnlich große Blätter.

Der Samen wird im Frühling geſäet und, wo man dieſes Gemüſe liebt, nachher jeden Monat, indem im Sommer die Melde, gleich dem Spinat, ſchnell in Samen geht. In der Küche wird die Melde gleich wie der Spinat bereitet. Die Melde verwildert leicht, d. h. ſie wird ſehr oft zum Unkraut im Garten, indem der Wind den ſehr leichten Samen nach allen Richtungen trägt.

6. Mangold. Beta cicla brasiliense H.

Der Mangold iſt eine allgemein verbreitete Gemüſepflanze. Er kommt in jeder Lage und jedem Boden fort. Von den verſchiedenen Spielarten wird am meiſten der gelbe krauſe Schnittmangold, welcher den Winter im Freien aushält, und der gelbe breitrippige große Mangold angebaut; von erſterer Sorte werden die Blätter wie Spinat bereitet, von letzterer aber die Stengel und Blattrippen.

Der Samen des Schnittmangolds wird im Frühjahr in Furchen, etwa 6 cm tief, ähnlich wie der Spinat geſäet; der große Mangold wird zu Setzlingen angeſäet und dieſe, wenn ſie erſtarkt ſind, auf etwa 40 cm Entfernung von einander geſetzt. Um zarten Schnittmangold zu erhalten, iſt es nothwendig, daß bei trockener Witterung fleißig begoſſen und die Pflanzen ſehr oft geſchnitten werden.

Der Samen behält ſeine Keimkraft 5—6 Jahre.

Digitized by Google

7. Sauerampfer. Rumex acetosa L.

Der Sauerampfer gedeiht in jeder Lage und Bodenbeschaffenheit und ist im Frühjahr, mit Spinat gemischt oder für sich, ein gutes Gemüse. Für Gemüse wird in der Regel der große breitblättrige kultivirt.

Den Samen säet man im Frühjahr in Reihen, gewöhnlich als Einfassung von Rabatten ꝛc.; hat man ältere Pflanzen, so können sie zertheilt und so fortgepflanzt werden. Um immer zarte Blätter zu haben, ist ein öfteres Abschneiden nothwendig, da ältere Blätter fädig sind. Neben der Bereitung zu Gemüse wird der Sauerampfer auch zu Suppen benützt.

Der Samen hält sich 3—4 Jahre.

7. Spargel. Asparagus officinalis L.

Kaum eine andere unserer Gemüsepflanzen vereinigt so viele vortreffliche Eigenschaften wie der Spargel; er ist ein gesundes feines Gemüse, kommt zu einer Jahreszeit, wo die Gemüse selten sind, verlangt keine große Pflege und ist sehr rentabel.

Von den verschiedenen Spielarten werden bei uns am meisten der grüne Ulmer- und der violette Holländer-Spargel angebaut. In neuerer Zeit tauchen mehrere Sorten sog. Riesenspargel auf; ob diese aber die älteren Sorten übertreffen, wird erst die Zukunft lehren. Großer Riesenspargel, Colonas colossal und wie die hochtönenden Namen alle heißen, sind, wie ich mich vollständig überzeugt, keine neuen Sorten, sondern entstanden durch außerordentliche Sorgfalt beim Sammeln des Samens und durch besondere Pflege bei der Kultur. Der grünköpfige Ulmer-Spargel gibt beim gewöhnlichen Kulturverfahren nur mäßig dicke Spargeln (Pfeifen), schmeckt etwas stark, kommt aber in schwerem Boden noch gut fort. Der violette Holländer-Spargel bildet sehr starke Pfeifen, ist sehr zart und von gutem Geschmack. Er paßt nach meiner Erfahrung ganz vorzüglich für Klima-

Digitized by Google

und Bodenverhältniſſe, wie wir ſie im allgemeinen in der Schweiz haben; zudem liefert er noch ſehr große Erträge. Neben dieſen zwei Sorten gibt es noch eine weiße Spielart, welche aber nur ſelten als reiner Satz ſich findet, ſondern hin und wieder namentlich unter dem Holländer-Spargel vorkommt.

Ueber den praktiſchen Werth des ſogen. Rieſen-Spargels (10—12 Stück auf ein Kilo gehend) kann man verſchiedener Anſicht ſein und man hört auch verſchiedene Urtheile hierüber. So viel ſteht feſt, daß mit Spargeln, von denen etwa 18 bis 20 Stück auf ein halbes Kilo gehen, dem Familientiſch und den Tafeln des Hotels beſſer gedient iſt, weil ſie nicht zerſchnitten, ſondern ganz in den Mund geführt werden.

Die Erziehung geſchieht in der Regel aus zwei- oder dreijährigen Setzlingen. Die Setzlinge erhält man aus Samen, den man im Herbſt an den ſtärkſten Pflanzen geſammelt und dann ſofort oder im kommenden Frühjahr breitwürfig, dünn auf ein Beet angeſäet hat. Bei trockener Witterung wird begoſſen und das Land von Unkraut rein gehalten. Um recht kräftige Pflanzen zu bekommen, iſt es nothwendig, die Sämlinge, nachdem ſie etwa 15 cm hoch gewachſen ſind, heraus zu nehmen und ſie auf ein zubereitetes Land, etwa 10 cm von einander, zu pikiren. Dieſe pikirten Sämlinge bleiben nun zwei oder drei Jahre auf ihrem Standort, wo ſie ſich zu kräftigen Pflanzen entwickeln.

Das Land, auf welches die Pflanzung kommt, ſoll rigolt ſein. Im übrigen gedeiht der Spargel ſo zu ſagen in jedem Boden, welcher ſich im allgemeinen für den Gemüſebau eignet; doch ſagt ihm ein etwas lehmiger Thonboden mit Sand gemiſcht am beſten zu. Die Tiefe der Baukrume ſoll mindeſtens 40—50 cm betragen.

Beim Rigolen bringt man zu unterſt in die Gräben Holzabfälle, unzerſetzte Stoffe aller Art oder auch friſchen Miſt, um eine gehörige Lockerung der untern Bodenſchicht zu bewirken.

Digitized by Google

Die Arbeit selbst soll im Vorwinter oder während des Winters bewerkstelligt werden, damit sich der Boden bis zum Frühling gehörig setzen kann. Das Setzen soll zeitig im Frühjahr, vor dem Austreiben der Spargeln, oder, wenn dies nicht möglich, um Johanni (Ende Juni) geschehen. Dabei hebt man etwa 40 cm tiefe und 20 cm weite Gräben aus, die 60 cm von einander liegen. In diese Gräben steckt man von 60 zu 60 cm kleine Pfähle, welche den Platz, wo der Spargel zu stehen kommt, bezeichnen. Ist das ganze Land auf diese Art zubereitet, so kommt das Pflanzen. An dem die Pflanzstelle bezeichnenden Pfählchen wird eine kleine Erhöhung gemacht und auf dieselbe die Pflanze gebracht, wobei man die Wurzeln nach allen Richtungen gehörig ausbreitet. Es kommt nur etwa 8—10 cm hoch zarte Erde über die Pflanze, welche mit der Hand etwas angedrückt wird. Ist das Wetter trocken, so wird sofort nach dem Setzen den Pflanzen Wasser gegeben.

Um den leeren Raum zwischen den Spargelpflanzen etwas zu benützen, kann man auf die Hügel Salat, Zwiebeln und ähnliche kleine Gemüsearten pflanzen. Bei richtiger Pflanzung werden die Spargeln bis zum Herbst ordentliche Triebe entwickeln. Ungefähr Anfangs November werden diese reif, d. h. gelb sein, worauf sie abgeschnitten werden; dann wird das Land in den Furchen etwas gelockert, wobei aber die Spargelpflanzen nicht beschädigt werden dürfen. Wenn Kompost oder sonst gute Erde zur Verfügung ist, so werden bei dieser Arbeit die Furchen etwa 10 cm hoch damit ausgefüllt.

Im kommenden Frühjahr ist an der Pflanzung weiter nichts zu machen, als etwa wieder eine Zwischenpflanzung klein bleibender Gewächse. Ausdrücklich muß aber hier bemerkt werden, daß keine breit- und hochwachsenden Gewächse, wie es hie und da geschieht, als Zwischenpflanzung benützt werden dürfen.

Im Herbst oder Vorwinter wird das Erdreich wieder etwas gelockert, die Vertiefung der Furchen mit guter Erde etwa 10 cm

Digitized by Google

hoch ausgefüllt und die Stengel werden etwa 10 cm über der Erde abgeschnitten.

Im darauffolgenden Frühjahr, also zwei Jahre nach der Pflanzung, sind die gleichen Regeln zu beobachten wie im Vorjahr.

Besonders ist darauf zu achten, daß das Land von Unkraut rein bleibe.

Im darauffolgenden Herbst werden, nachdem die Stengel reif geworden, diese wieder abgeschnitten wie früher, das Land etwas aufgelockert und die Furchen vollständig mit guter Erde verebnet. Damit ist die Pflanzung oder Anlage, wie man zu sagen pflegt, vollendet.

Im darauffolgenden Frühjahr, drei Jahre nach der Pflanzung, kann mit dem Spargelstich begonnen werden, zu dem man sich eines besonderen Messers bedient (siehe Taf. II, Fig. K). Bei diesem Geschäft ist besonders darauf zu achten, daß die Spargelkrone nicht verletzt werde. Man drücke das Messer ganz hart an der Spargelpfeife 15 cm tief senkrecht in den Boden und schneide dann mit einer leichten Bewegung die Pfeife ab. Im ersten Jahr begnüge man sich, von jeder Pflanze 4 bis 5 Pfeifen zu stechen, damit die Pflanzen nicht geschwächt werden.

Ob früher oder später, Morgens oder Abends gestochen werden soll, hängt von der Temperatur und vom Geschmack der Spargelesser ab. Manche behaupten, der Spargel sei nur zart, wenn er sich kaum an der Oberfläche des Bodens zeige, während andere erst stechen, wenn die Spargeln etwa 10 cm hoch sind, da sie erst dann recht schmackhaft seien. Es ist dies Geschmackssache und beide Theile können recht haben; unter allen Umständen muß aber bei sehr heißer Witterung das Stechen der Spargeln Morgens und Abends geschehen, da sie sehr rasch wachsen, oft 10—15 cm in einem Tage.

Die weitere oder allgemeine Pflege eines Spargellandes ist kurz folgende:

Digitized by Google

Nachdem im Spätherbst die Spargelstengel gelb geworden, werden sie etwa 10 cm über der Erde abgeschnitten, die Stengel vom Land entfernt und dasselbe leicht, am besten mit einer englischen Gabel, umgestochen. Im Frühjahr wird das Land mit einem Kräuel verebnet.

Da der Spargel jährlich mit seiner Wurzelkrone einen Ruck nach oben macht, so soll alle 3—4 Jahre das Spargelland etwa 10 cm hoch mit guter Erde überdeckt werden. Wenn die Entfernung der Spargelpflanzen es gestattet, d. h. wenn dieselben weit genug auseinander stehen, so kann auch beim Zurichten des Landes im Frühjahr die Erde zwischen den Reihen mehr nach den Spargeln gezogen, also eine Erhöhung gemacht werden, damit die Pfeifen länger gestochen, oder wenn man will, gebrochen werden können. Nach beendetem Spargelstich wird dann die Erde wieder verebnet.

In manchen Gegenden ist beim Spargelbau die Hügelkultur gebräuchlich. Bei derselben werden die Pflanzen auf zirka 1 m weit auseinander und weniger tief gepflanzt. Mit dem dritten Jahr nach der Pflanzung erhält jede Pflanze einen kleinen Hügel. Die Pfeifen werden nicht gestochen, sondern abgebrochen. In leichtem, sandigen Boden geht das Aufdecken und Zuhäufeln der Erde leicht von Statten, in etwas schwerem Boden und bei regnerischer Witterung ist es ein schmutziges und zeitraubendes Geschäft.

Seit 20 Jahren habe ich beide Kulturverfahren nebeneinander. Nach meiner Erfahrung und der Bodenbeschaffenheit meiner Spargelkultur (etwas festes bündiges Erdereich) verdient ersteres den Vorzug.

Das Düngen geschieht am besten während des Winters mit salzhaltigem Dünger; namentlich ist Abirittjauche sehr gut. Dagegen ist eine allzu reiche Düngung mit Humus, wie es oft geschieht, unbedingt schädlich, da die Wurzeln und besonders die Wurzelkrone darunter leiden. Die so häufigen leeren Stellen,

Digitized by Google

welchen man auf Spargelbeeten begegnet, rühren hauptsächlich daher.

Auf vollkommenen Spargelbeeten, d. h. auf solchen, welche mehr als vier Jahre alt sind, müssen beim Spargelstechen alle Pfeifen genommen werden, indem, wenn eine oder zwei belassen werden, alle Treibkraft der Spargelpflanze in diese Stengel übergeht, was die Spargelernte bedeutend schmälert, während die Spargelpflanze durch das Stechen aller Pfeifen gar nicht leidet, wenn nämlich die Düngung eine richtige ist. Die Zeit des Spargelstiches dauert gewöhnlich zwei Monate. Mit Johanni (24. Juni) soll damit aufgehört werden.

Der Spargelsamen behält seine Keimfähigkeit sechs Jahre und die Pflanzung wird zwanzig und mehr Jahre alt.

Der Ertrag der Spargeln gehört zu den besten. Eine Pflanze kann 16—18 Spargeln liefern. Der Ertrag von 9 m^2 Land beträgt etwa 10 Fr.

8. Artischocken und Cardonen.

Artischocken. Cynara Scolymus L.

Die Artischocken verlangen einen gründigen fetten Boden und während des Sommers ein reichliches Begießen. Die Erziehung geschieht gewöhnlich aus Schnittlingen (Abschnitten) und nur, wenn solche nicht zu haben sind, aus Samen. Die Pflanzen, Schnittlinge sowohl als Sämlinge, werden auf etwa 60 cm Distanz von einander gesetzt, bei Schnittlingen immer zwei Pflanzen neben einander. Bei heißer Witterung werden die Pflanzen bis zum Anwachsen beschattet. Im ersten Jahre kann als Zwischenpflanzung Spinat, Salat u. dgl. verwendet werden. Schnittlinge tragen in der Regel gegen den Herbst Früchte, Sämlinge äußerst selten im ersten Jahr.

Vor dem Eintritt der Kälte werden die untern größeren Blätter der Pflanze abgeschnitten und diese gut mit Erde zu-

Digitized by Google

gehäufelt. Der obere Theil der Pflanze wird, am beſten mit Stroh, überdeckt, ſo daß kein Waſſer in das Herz der Pflanzen kommt, denn die Artiſchocken leiden während des Winters mehr von Näſſe als von Froſt.

Im Frühjahr, wenn keine ſtarken Fröſte mehr zu befürchten ſind, werden die Artiſchocken abgedeckt und dann etwas ſpäter die Haufen verebnet. Mit dieſer Arbeit werden alle überflüſſigen Triebe an der Pflanze entfernt und nur drei Haupttriebe belaſſen. Die Entfernung der Nebentriebe geſchieht mit einem Meſſer; dieſelben können als Setzlinge verwendet werden.

Im Juli und Auguſt bringen die Artiſchocken Köpfe (Früchte), welche in der Küche auf verſchiedene Weiſe verwendet werden. Im Herbſt noch unausgebildete Köpfe ſchneidet man mit einem Stück Stengel ab und ſteckt ſie im Gemüſekeller in feuchte Erde oder Sand, wo ſie ſich lange halten und größer werden.

Alle drei Jahre muß eine Artiſchockenpflanzung erneuert werden, da die Pflanzen nach dieſer Zeit keine großen Köpfe mehr bilden.

Für den gewöhnlichen bürgerlichen Gemüſegarten taugt die Artiſchocke nicht; eben ſo wenig iſt ſie in unſern Verhältniſſen eine rentable Pflanze für den Handelsgärtner; dagegen paßt ſie für ſüdlichere Gegenden und Gärten reicher Leute.

Cardon. Cynara cardunculus.

Die Cardon gleicht auf den erſten Blick der Artiſchocke; nur werden von Cardonen die Blattrippen, von den Artiſchocken aber die Köpfe verſpeist.

Es gibt mehrere Spielarten des Cardon, von welchen die von Tours und die ſpaniſche ohne Stacheln am meiſten angebaut werden; außer dieſen hat man noch ſolche mit rothen und violetten Rippen.

Digitized by Google

Die Cardon wird aus Samen gezogen und entweder im Frühjahr zu Setzlingen ausgesäet oder die Kerne an Ort und Stelle ausgesäet auf eine Entfernung von 60—70 cm.

Um starke Pflanzen zu erzielen, ist öfterer Dungguß nothwendig; um die Pflanzenblätter zart zu machen, werden sie vor dem Verspeisen eingebunden (gebleicht); geschieht dies noch im Herbst im Freien, so wird die Pflanze zusammengebunden und mit Stroh umhüllt. Vor dem Eintritt des Frostes werden die Pflanzen zusammengebunden, mit den Wurzeln sorgfältig ausgehoben und im Keller in Erde oder Sand eingeschlagen.

Die Cardon paßt, gleich den Artischocken, für den gewöhnlichen bürgerlichen Garten wenig. Auch für den Handelsgärtner ist sie in unseren Verhältnissen nicht rentabel.

9. Rhabarber. Rheum L.

Der Rhabarber ist eine sehr genügsame Pflanze; er kommt in jeder Lage und auch in jeder Bodenart fort. Man erzieht den Rhabarber aus Samen und durch Wurzelzertheilung. Die Pflanzung geschieht im Frühjahr auf 80—100 cm Abstand. Die Pflanze ist von langer Dauer, indem sie oft 18 und mehr Jahre alt wird. Als gute Sorte nenne ich: Prinz Albert, Queen Viktoria und Tobotks.

Man benützt von dieser Pflanze die Blattstiele für Gemüse und Confitüre, Kuchen ꝛc., welche von Vielen gerne gegessen werden.

Bei einer frischen Pflanzung dürfen im ersten Jahre keine Blätter abgenommen werden, dagegen kann man im zweiten Jahre schon solche abnehmen. Später, wenn die Pflanze einmal erstarkt ist, erträgt sie das Abblatten gut.

Um einen kräftigen Blatttrieb zu erzeugen, werden die Pflanzen häufig mit Dungguß begossen und die Blüthenstengel unterdrückt.

Digitized by Google

10. Meer- oder Seekohl. Crambe maritima L.

Diese Gemüsepflanze hat mit den gewöhnlichen Kohlgewächsen keine Aehnlichkeit und wird deßhalb hier ganz für sich behandelt. Die jungen Blatttriebe werden im Frühling verspeist und geben ein sehr feines Gemüse.

Der Meerkohl liebt einen etwas sandigen, tiefgründigen Boden, welcher vor der Pflanzung gut gedüngt und rigolt werden muß. Die Anpflanzung geschieht aus Samen, als Setzlinge angezogen, oder am Platz. Die Saat wird gewöhnlich Ende März ausgesäet. Einige machen Reihen-, Andere Stufensaat. Bei der Reihensaat wird der Samen in 3 cm tiefe Furchen gesäet, die auf 25 cm Abstand gezogen werden. Bei der Stufensaat wird der Samen, je 6—8 Kerne, in 3 cm tiefe Stufen vertheilt gelegt, die 30—40 cm von einander entfernt sind. Wenn die Pflanzen etwas erstarkt sind, so werden sie erdünnt, so daß alle 20 cm eine Pflanze bleibt; die übrige Wartung und Pflege beschränkt sich im ersten Jahr auf das Jäten und Begießen. Nach dem Absterben der Blätter im Herbst werden die Pflanzen etwas mit Dünger überdeckt.

Im darauffolgenden Frühjahr wird der Mist von den Pflanzen entfernt, das Erdreich etwas gelockert und, wenn nothwendig, begossen. Sollte eine Pflanze Blüthenansätze machen, so werden diese entfernt. Vor Winter wird wieder verfahren wie im Vorjahr, d. h. die Pflanzen werden mit etwas Dünger überlegt.

Im nachfolgenden Frühjahr kann mit der Ernte begonnen werden. Zuerst wird der grobe Dünger von den Pflanzen entfernt und dann, wenn die Blätter und Triebe zu wachsen beginnen, die Pflanzen mit einer sandigen Erde successiv bis auf 30—40 cm Höhe angehäufelt. Haben die Blätter und Triebe sich gehörig entwickelt, so entfernt man die angehäufelte Erde behutsam von der Pflanze und schneidet die weiß gebleichten

Digitized by Google

Blätter über der Erde ab, um sie für die Küche zu benützen. Wenn die Stöcke wieder zu treiben beginnen, so werden sie zugehäufelt. Nach Verfluß von einiger Zeit werden sie wieder erstarkt sein, um, wie das erste Mal, abgenommen zu werden.

Ein kräftiger Dungguß befördert die Triebkraft sehr und erhöht den Ertrag.

Wenn der zweite Schnitt beendet ist, so wird das Land verebnet und die Pflanze nach gewöhnlicher Art besorgt, wobei namentlich darauf zu achten ist, daß keine Samenstengel zur Entwicklung kommen. In den kommenden Jahren wird auf gleiche Art verfahren sowohl im Herbst bei der Eindeckung als auch im Frühjahr mit der Ernte.

Manchenorts werden, statt daß mit Erde zugehäufelt würde, große Töpfe über die Pflanzen gestellt, um die Blätter zu bleichen.

Eine gut angelegte Meerkohlpflanzung kann 8—10 Jahre dauern.

11. Blättersalatgewächse.

Es gibt sehr viele Blätterpflanzen, welche man zu Salat benützt, hier sollen aber nur die hauptsächlichsten Sorten besprochen werden.

1. Kopfsalat, Gartensalat. Lactuca sativa L.

Der gewöhnliche Kopfsalat ist in jedem Gemüsegarten zu finden. Es gibt eine Unmasse von Spielarten, von denen die einen besser für diese, andere besser für jene Lage, Bodenbeschaffenheit und Jahreszeit passen.

Als gute Sorten für die Frühkultur gelten: Steinkopf-, brauner Mailänder-, Prinzenkopf-, Forellen-, Kaiser- und Tom Thumb-Salat.

Für den Sommer: Trotzkopf-, Unvergleichlicher, Asiatischer, Mailänder-, Bellegarde-, Pariser-, Goldforellen-, Dauer- und Schweizer-Salat.

Digitized by Google

Für den Herbſt paſſen am beſten die frühen Sorten wieder.

Von Winterſalat hat man eine braune und eine gelbe Sorte; letztere Sorte taugt beſſer für kältere, rauhere Lagen.

Der Kopfſalat liebt einen fetten Boden, bei warmer Witterung reichliches Begießen und häufiges Ueberbrauſen, beſonders aber Dungguß.

Die frühen Sorten ſäet man im Frühjahr, ſobald man zu Boden kommt, ſehr oft als Zwiſchenpflanze mit anderen Gewächſen, oder aber als Setzlinge, die für ſich auf ein Land 20 cm von einander geſetzt werden. Sehr häufig werden ſie aber auch als Zwiſchenpflanzung mit Frühköhl u. dgl. benützt. Die Frühſalatſorten gehen, ſobald die Sommerwärme kommt, in Samen und taugen daher nicht für den Sommer.

Die Saaten für den Sommer ſäet man vom März bis Ende Juli und behandelt ſie im Uebrigen gleich wie den Frühſalat; nur wenn der Salat für ſich angepflanzt wird, ſetzt man ihn etwas weiter aus einander.

Der Winterſalat wird in der zweiten Hälfte des Auguſt geſäet und, wenn die Pflanzen erſtarkt, am beſten in etwas vertieften Furchen, etwa 20 cm von einander, geſetzt. Als Zwiſchenpflanze wird der Winterſalat in der Regel nicht benützt. Wo der Anbau im Großen geſchieht, wird ſehr oft der Salat gar nicht verſetzt, ſondern nur dünn geſäet und, wenn ſich dichte Stellen zeigen, erdünnt.

2. Römiſcher Bindſalat.

Dieſe Salatſorte wird hauptſächlich in Frankreich, England und Italien angebaut; an manchen Orten der deutſchen Schweiz kennt man den Bindſalat gar nicht. Er eignet ſich bei uns nur für den Sommer, wird im März bis Juni angeſäet und verlangt die gleiche Behandlung wie der gewöhnliche Kopfſalat.

Digitized by Google

Als die beſten Sorten gelten der gelbe Pariſer und der Sachſenhäuſer; beide Sorten ſchließen ſich ſelbſt und brauchen nicht gebunden zu werden.

Der Bindſalat eignet ſich nicht nur für Salat, ſondern gibt auch ein vorzügliches Gemüſe. Bei der Bereitung zu Gemüſe werden die Köpfe, wenn ſie ſehr groß, der Länge nach entzwei geſchnitten und ſo gedämpft.

3. Schnittſalat.

Dieſe Salatſorte wird gewöhnlich zeitig im Frühjahr, in der Regel in Furchen von etwa 5 cm Tiefe auf 20 cm Entfernung geſäet. Bei trockener Witterung muß reichlich begoſſen werden.

Der Schnittſalat wird zu Salat und auch als Gemüſe verwendet. Als gute Sorten gelten: der Spinatſalat, der gelbe Endivienſchnittſalat und der engliſche Schnittſalat.

4. Pflückſalat.

Der Pflückſalat wird Ende April oder Anfang Mai breitwürfig, etwas dünn ausgeſäet und bei trockener Witterung fleißig begoſſen. Die zarten Blätter können bis gegen den Herbſt gepflückt werden.

Dieſe Salatſorte iſt ein ſog. Lückenbüßer und überall da zu empfehlen, wo man den ganzen Sommer Salat braucht, indem es oft vorkommt, daß der Kopfſalat fehlſchlägt.

Als gute Sorten gelten: brauner amerikaniſcher und gelber auſtraliſcher.

5. Endivien (Autivie). Cichorium endivia L.

Der Endivien wird ſowohl als Salat als auch zu Gemüſe verwendet, zu letzterem namentlich die breitblättrige Sorte. Es gibt zwei Hauptſpielarten: eine kraus- und eine beritblättrige, welch' letztere auch Eskarol genannt wird.

Digitized by Google

Der Endivien verlangt ähnlichen Boden wie der Kopfsalat, desgleichen häufigen Dungguß. Die erste Aussaat geschieht um Johanni (zweite Hälfte Juni); früher zu säen ist nicht rathsam, da die Pflanzen in Samen gehen würden. Später als Ende Juli soll keine Saat mehr gemacht werden, da die Pflanzen sich dann nicht mehr recht entwickeln und die auf sie verwendete Mühe kaum lohnen würden. Nachdem die Setzlinge 4—5 Blätter gebildet, werden sie auf etwa 35—40 cm Distanz von einander versetzt. Vor dem Setzen werden die Blätter der Setzlinge etwas zurückgeschnitten.

Wenn die Pflanzen die gehörige Größe erreicht haben, so werden sie, falls man sie bald benützen will, gebleicht, was dadurch geschieht, daß man die Pflanzen oben mit Stroh oder Bast zusammenbindet. Dieses Geschäft darf aber nur vorgenommen werden, wenn die Pflanzen trocken sind, indem sie sonst faulen. In etwa vierzehn Tagen sind die inneren Blätter zart und weiß, wenn die Witterung einigermaßen warm ist. Man bindet oder bleicht die Pflanzen nur nach Bedürfniß, weil sie faulen, wenn sie nicht verwendet werden können, sobald sie gebleicht sind. Diejenigen Pflanzen, welche man zum Konserviren für den Winter in Keller und Gruben bringt, braucht man nicht zu binden, da sie sonst leicht faulen und auch ohne diese Operation weiß werden.

Um im Winter möglichst lange Endivien zu haben, muß man mit dem Einbringen möglichst lange warten; das Einbringen selbst soll aber nur geschehen, wenn die Pflanzen trocken sind. Ein leichter Frost schadet den Pflanzen nichts.

Als gute Sorten gelten vom krausen: von Ruffec, Kasseler, gelber krauser; vom breitblättrigen der gelbe breite vollherzige.

Der Endiviensamen hält sich fünf Jahre.

6. Cichorie, Wegluge. Cichorium intybus.

Cichorie wird in der Regel wegen der Wurzeln, welche bekanntlich als Kaffeesurrogat gebraucht werden, angebaut; doch

Digitized by Google

wird dieſes Gewächs auch für Gewinnung von Gemüſe und Salat gezogen. Wo es ſich hauptſächlich um Cichorienwurzeln für Kaffee handelt, wählt man die große Braunſchweiger und ſäet den Samen breitwürfig dünn zeitig im Frühling; beabſichtigt man aber, aus den Blättern der Cichorienwurzeln Gemüſe und Salat zu bereiten, ſo ſäe man den Samen im April, am beſten in Furchen (auch als Einfaſſung für Rabatten und Beete), nicht zu dicht und wähle dazu den großen Brüſſeler (Witloof) und den buntblättrigen. Die übrige Behandlung iſt ſehr einfach: die Pflanzen werden von Unkraut rein gehalten und, wenn nothwendig, begoſſen.

Vor dem Eintritt des Winters werden die Pflanzen entweder 10 cm hoch mit Erde bedeckt in der Weiſe, daß der Mittelpunkt der Linie einen kleinen Rücken bildet, der das Abfließen des Waſſers auf beiden Seiten veranlaßt, um die Fäulniß der Blätter zu verhindern; oder ſie werden ſorgfältig ausgegraben und in Keller oder Grube in Erde oder Sand eingeſchlagen in der Weiſe, daß die Herzblätter frei bleiben. Sobald die Blätter eine ſchöne gelbe Farbe angenommen haben, werden ſie als Gemüſe oder als Salat benützt. Die im freien Lande überwinterten bilden in manchen Gegenden im Frühjahr ein ſehr geſchätztes Gemüſe.

7. Löwenzahn (Kettenſtock). Taraxacum officinale.

Der Löwenzahn kommt in der Landwirthſchaft, namentlich im Futterbau, vielfach als läſtiges Unkraut vor und wird ſeiner früh erſcheinenden gelben Blumen wegen verſchieden benannt. Seine Blätter geben, gut gebleicht, im Frühling ein ſehr geſundes Gemüſe und werden auch als Salat genoſſen. Die Kultur iſt ganz wie die der Cichorien.

8. Rabinschen-, Nüßle-, Feldſalat. Valerianella olituria Dc.

Dieſes Gewächs kommt häufig wild vor, liefert aber während des Winters und im Frühling einen beliebten Salat.

Digitized by Google

Der Samen wird von August bis Ende September breitwürfig gesäet und nur ganz leicht untergebracht. Als gute Sorten gelten der dreiblättrige holländische und der gelbe italienische.

Der Samen behält seine Keimkraft 5 Jahre.

9. Gartenkresse. Lepidium sativum L.

Im Frühling ist die Kresse eines der ersten Gewächse, die uns der Garten liefert. Sobald man zu Boden kommt, säet man den Samen in Furchen etwas dicht und hält ihn bei trockener Witterung immer feucht. Da die Kresse bald in Samen schießt, so ist für Liebhaber ein öfteres Säen geboten.

Als gute Sorten gelten die gefüllte krausblättrige und die breitblättrige.

12. Küchenkräuter

nennt man solche Gewächse, welche hauptsächlich als Zuthaten beim Kochen oder beim Conserviren von Gemüsen, Früchten ꝛc. verwendet werden, womit aber nicht gesagt sein soll, daß manche dieser Pflanzen nicht auch für sich verwendet werden können.

1. Petersilie, Peterli. Petroselinum L.

Die Petersilie ist ein überall bekanntes Kraut, das fast in jeder Lage und jedem Boden gedeiht.

Manche verwenden in der Küche hauptsächlich die Wurzeln, Andere aber nur das Kraut.

Die Wurzelpetersilie wird im Frühjahr dünn gesäet, die krautartige etwas dicht in Furchen gestreut. Bei trockener Witterung wird begossen und das Land von Unkraut rein gehalten.

Als gute Sorten gelten die gefüllte krause und die spanische krause, welche Sorten namentlich zur Verzierung von Fleischplatten sehr sich eignen, wogegen die gewöhnliche einfache Sorte würziger ist.

Digitized by Google

Der Same hält 2—3 Jahre.

Da der Schierling (Hundpetersilie), welcher giftig ist, in seinen Blättern etwas Aehnlichkeit mit der Petersilie hat, so ist Vorsicht zu empfehlen, und wenn ersterer in Gärten als Unkraut wuchert, was öfter der Fall, sollte er ausgerottet werden.

2. Thymian. Thymus vulgaris L.

Der Samen wird im Frühjahr in Furchen, gewöhnlich als Einfassung, gesäet. Um einen dichten Wuchs zu bekommen, müssen die Pflanzen von Zeit zu Zeit abgeschnitten werden.

3. Körbelkraut. Scandix odorata L.

Um den ganzen Sommer Körbelkraut zu haben, ist es nothwendig, mit Beginn des Frühjahrs bis August alle 2 bis 3 Wochen eine kleine Aussaat zu machen, da die Pflanzen in der heißen Jahreszeit bald in Samen schießen. Die Saat selbst wird wie die der Petersilie ausgeführt. Der Samen hält sich drei Jahre.

4. Körbelrübe. Chaerophyllum bulbosum L.

Von diesem Gewächs werden hauptsächlich die Knollen als Beilage und auch für sich als Gemüse benützt. Der Samen wird breitwürfig im August und September gesäet, leicht untergebracht und etwas festgetreten. Er keimt aber erst im folgenden Frühjahr, und im Juni sterben die Blätter ab. In der Regel brauchen die Pflanzen zwei Jahre, bis sie in der Küche verwendet werden können.

Die Körbelrübe kommt so zu sagen überall fort und wird darum in der Regel nur in abgelegenen Winkeln angebaut. Große Pflege braucht sie nicht, denn wo sie einmal festen Fuß gefaßt hat, bleibt sie nicht mehr aus.

Man kultivirt zwei Sorten: die gewöhnliche und die sibirische Körbelrübe.

Digitized by Google

5. Majoran. Origanum majorana L.

Man kultivirt zwei Sorten: den einjährigen, der auch Sommermajoran genannt wird, und den ausdauernden oder Wintermajoran.

Der Samen wird im Frühjahr für Setzlinge angebaut, die, wenn sie erstarkt sind, auf 15 cm von einander, gewöhnlich als Einfassung von Rabatten, gesetzt werden. Die jungen Zweige benützt man gewöhnlich als Würze bei der Wurstbereitung.

Der Same bleibt 3—4 Jahre keimfähig.

6. Bohnenkraut, Pfefferkraut. Satureja hortensis L.

Dieses Gewächs wird hauptsächlich zum Würzen der grünen Bohnen und zum Einmachen von Gurken u. dgl. benützt. Der Samen wird im April angebaut. Besondere Pflege braucht diese Pflanze nicht. Wo sie einmal angesäet worden, kommt sie, wie der Körbel, gewöhnlich später von selbst wieder.

7. Estragon. Artemisia dracunculus L.

Die Fortpflanzung des Estragons geschieht in der Regel durch Zertheilung der Stöcke im Herbst oder Frühjahr. Die Pflanze kommt zwar überall fort, doch gedeiht sie am besten an einem freien sonnigen Standort. Die jungen Zweige und Blätter werden sehr häufig in der Küche verwendet. Für eine bürgerliche Haushaltung sind 1—2 Stöcke hinreichend.

8. Dill. Anethum graveolens L.

Der Dill ist eine einjährige Pflanze; der Samen wird entweder im Frühjahr oder im Herbst in einer Ecke des Gartens gesäet. Die Pflanze wird 1—$1^1/_2$ m hoch. Der unreife Samen und die jungen Blätter werden namentlich zum Einmachen der Salzgurken verwendet.

Digitized by Google

9. Fenchel. Anethum foeniculum L.

Der Fenchel wird wie der Dill kultivirt, doch hält die Pflanze zwei und mehrere Jahre; seine Verwendung ist ähnlich derjenigen des Dill.

10. Anis. Pimpinella anisum.

Kulturbehandlung und Verwendung sind gleich wie beim Dill und Fenchel.

11. Kümmel. Carum carvi L.

Auch dieses Gewächs hat in Kultur ꝛc. die gleichen Eigenschaften wie Dill und Fenchel.

12. Coriander. Coriandrum sativum L.

Der Samen wird im Frühjahr, etwas dünn, breitwürfig oder in Reihen gesäet. Derselbe wird hauptsächlich als Würze benützt.

13. Liebesapfel. Tomate. Solanum lycopersicum L.

Der Samen wird zeitig im Frühjahr für Setzlinge angebaut, die man, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, in eine sonnige warme Lage, 40—50 cm von einander, versetzt. Wenn die Pflanzen etwas groß geworden, werden sie behäufelt und dann jeder ein Stab gegeben. Nachdem sich eine Anzahl Früchte angesetzt haben, schneidet man die Zweige, zwei Blätter über der Frucht, ab. Wenn bei vorgerückter Jahreszeit die Früchte noch nicht reif sind, so werden die Blätter successiv an der Pflanze weggeschnitten, um das Reifen der Früchte zu beschleunigen.

Es gibt sehr viele Spielarten von runder und länglicher Form, mit großen und kleinen Früchten. Die großfrüchtigen Sorten sind die besseren. Tomaten werden von vielen Leuten gerne als sog. Beilage oder als Sauce genossen. Für unsere Klimaverhältnisse wähle man nur frühreifende Sorten, indem

Digitized by Google

nur diese sicher zur Reife gelangen. Als solche nenne ich: große frühe rothe, große rothe und gelbe Trophien, König Humbert.

14. Spanischer Pfeffer. Capsicum annuum L.

Die Kultur des spanischen Pfeffers ist ähnlich wie die der Tomaten, nur wird er etwas näher aneinander gepflanzt. Zur Reife gelangt er aber nur in ganz warmen Jahrgängen.

15. Basilikum. Ocimum basilicum L.

Der Samen wird zu Setzlingen angebaut, die, wenn sie erstarkt sind, auf 15—20 cm von einander, an eine sonnige Lage gesetzt werden. Es gibt eine klein- und eine großblättrige Sorte.

16. Angelika, Engelwurzel. Archangelica officinalis L.

Obwohl längst bekannt, wird diese Pflanze doch nur selten in unseren Gärten angebaut. Der Samen wird entweder im Herbst, wie derjenige der Schwarzwurzeln, oder aber erst im Frühjahr breitwürfig dünn gesäet. Das Beet wird bei trockener Witterung begossen und unkrautfrei gehalten. Die Pflanze überdauert den Winter im Freien. Im folgenden Juni können die Stengel geerntet werden, welche man mit Zucker einmacht oder zur Liqueurfabrikation u. dgl. benützt, und im Herbst kann man die Wurzeln in die Apotheke verkaufen.

17. Salbei. Salvia officinalis L.

Der Samen wird im Frühjahr zu Setzlingen angebaut, die dann in gehöriger Stärke an ihrem Bestimmungsort auf 40—50 cm von einander gesetzt werden. Die Fortpflanzung kann dann durch Zertheilung der Stöcke geschehen. Bei einiger Pflege hält die Salbei viele Jahre an der gleichen Stelle.

Digitized by Google

18. Lavendel. Lavandula spicata L.

Der Samen wird im Frühjahr zu Setzlingen angebaut, die, wenn sie erstarkt sind, gewöhnlich als Einfassung von Rabatten, 15 cm von einander entfernt, gesetzt werden. Der Lavendel hält viele Jahre an der gleichen Stelle aus.

19. Pfeffermünze (Mentha piperita) und Krausemünze (M. crispa)

werden durch Samen, gewöhnlich aber durch Zertheilung der Stöcke fortgepflanzt. Die Pflanzen werden 30 cm von einander gesetzt. Alle drei Jahre muß die Pflanzung erneuert werden, da sie sonst verwildert.

20. Wermuth. Artemisia absinthium.

Die Wermuthpflanzen werden gleich der Pfeffermünze durch Zertheilung der alten Stöcke fortgepflanzt. Man setzt sie 40 cm von einander, in eine freie Lage.

* * *

Weiter hinten folgt eine Zusammenstellung der in dieser Schrift behandelten Küchengewächse mit den Angaben über Samen, Aussaat, Pflanzung und Ertrag.

Digitized by Google

Dritter Theil.

Blumenkultur.

Im Eingang dieser Schrift ist bereits gesagt, daß auch einige Blumen im Haus- und Gemüsegarten ihren Platz haben sollen. Da aber Viele von der Erziehung und Pflege der Blumen nur wenig, Andere gar keine Kenntniß haben, so wurde dem Verfasser schon hin und wieder der Wink gegeben, dieses Thema in einer neuen Auflage zu berücksichtigen, welchem Wunsche entsprechend derselbe nun das Wesentliche über die Kultur einiger allgemein beliebter Blumen des freien Landes hier mittheilt.

1. Rosen.

Die Zahl der Sorten ist sehr groß; sie geht in die Tausende. Man unterscheidet: Hybridrosen, Theerosen, Noisetterosen, Bourbon-, Bengal-, Portland-, Moos-, Pimpinel-, Provins- und Kapuzinerrosen. Manche Sorten blühen nur einmal des Jahres, andere mehrmal. Auch in Farbe und Größe sind sie sehr verschieden; jene geht vom reinsten Weiß bis zum dunkelsten Braun, man kann sagen Schwarz; nur von blauer Farbe gibt es keine; die Größe geht von einem halben bis 10 cm Durchmesser. Ebenso auffallend verschieden ist der Wuchs der Rosen. Es gibt Sorten (pumila Lawrence), welche kaum 5 cm und solche (Praires), welche 10 m und höher gehen. Die Rosen sind mehr oder minder mit Dornen besetzt; doch gibt es auch deren (R. Banksiana), welche keine solchen haben. Am weitesten voran in der Rosenzucht sind die französischen Gärtner, von denen auch

Digitized by Google

die meisten Neuheiten kommen. Vermehrt und fortgepflanzt werden die Rosen, neben der Erziehung aus Samen, die aber nur für Gewinnung neuer Sorten und Wildlinge zur Veredlung bewerkstelligt wird, aus Stecklingen von Wurzeln und Zweigen, aus Ablegern und durch die Veredlung auf Wildlinge. Verwendet werden sie im Garten auf verschiedene Weise, einzelstehend, in Gruppen, als Einfassung für Beete und zur Bekleidung von Mauern und Wänden 2c.

Bei der Kultur ist folgendes zu berücksichtigen: die Rosen lieben eine freie offene Lage, welche vor Stürmen geschützt ist, und einen etwas thonhaltigen, nahrhaften Boden. Der Dung, welcher ihnen am meisten zusagt, ist guter Compost oder Stallmist von Rindvieh. Während des Sommers befördert gut vergohrene Gülle, von Zeit zu Zeit gegeben, die Blüthenknospenbildung und erhöht den Schmelz der Blüthen. Der Schnitt im Frühjahr richtet sich nach der Triebkraft der Pflanzen; starktriebige werden länger geschnitten, mehr Augen gelassen, schwachtriebige kürzer. Im Sommer schneide man alle am Abblühen begriffenen Blumen weg und die Zweige der mehrmalsblühenden etwas zurück, da dies den Blüthenreichthum erhöht und die Pflanze eine gefällige Form behält. Den Kletter- oder Schlingrosen müssen die Haupttriebe angeheftet, die Seitentriebe aber, wie oben angedeutet, eingekürzt werden. Vor dem Eintritt des Winters schütze man alle zarten Sorten, hauptsächlich Theerosen, mit irgend welcher Schutzvorrichtung; die niedrigen wurzelechten mit Laub, Tannreisig 2c.; die Hochstammrosen biege man auf die Erde und bedecke Zweige und auch den Stamm mit Deckmaterial; die Rosen an Wänden schütze man im Nothfall mit Emballage oder Tannreisig. Im Frühjahr lüfte man die Schutzvorrichtung nicht allzufrüh, indem starke Fröste im Frühjahr den Rosen viel mehr schaden, als wenn solche im Winter sich einstellen, weil der Uebergang von der Kälte zur Wärme ein zu schneller ist.

Digitized by Google

Als prachtvolle Sorten können erwähnt werden:

a. Unter den Hybridrosen, unter welcher Benennung in den Katalogen gewöhnlich die durch künstliche Befruchtung aus Samen entstandenen, von Bengal-, Bourbon- und Noisetterosen gewonnenen Hybriden aufgeführt werden: André Leroy, dunkel violett; August Neumann, melirt violett; Karl Verdier, glänzend rosa; Prinz Albert, carmin bis dunkelbraun; Wilhelm Neubert, dunkel rosa violett; Kaiser von Marocco, dunkelpurpur; General Jaqueminot, carmoisin; Kaiserin Eugenie, weiß mit carmin; La France, silberweiß und rosa; La Reine, schön rosa; Lord Ragleigh, amarant rosa; Madame André Leroy, hell rosa; Madame Lierval, hell rosa mit carmin; Mad. Victor Verdier, roth leuchtend; Mlle Alice Verdier, rosa carmin; Mistress Veity, hell rosa; Mr. Thiers, purpurroth; Perfection des blanches, rein weiß; Prinz Camille de Rohan, purpur; Sirene, kirschroth; Triomphe de l'Exposition, roth carmin; William Bull, kirschroth und purpur; Vulcan, purpurroth; Linné, Blume groß, gefüllt, leuchtend kirschroth, reichblühend; Jules Chrétien, Blume sehr groß, hochroth, purpur nüancirt; Léon Renault, Blume groß, schön kirschroth, brillant; Paul Jamin, Blume groß, brillant dunkelroth, vorzüglich; Edouard Fontaine, silberrosa, sehr reichblühend; Mabel Morrison (Baronne de Rothschild), weißblühend, Blume sehr groß, weiß purpur, vorzüglich; Boule de Neige, rein weiß, gut geformt, sehr dankbar blühend; Merveille de Lyon, weiß mit rosa angehaucht; Orgueil de Lyon, sammt Carmin.

b. Theerosen; dieselben charakterisiren sich hauptsächlich durch ihren feinen lieblichen Duft. Sie verlangen einen geschützten Standort und im Winter Schutz. Besonders sind die Theerosen zur Topfkultur geeignet. Bekannt und schön sind folgende Sorten: Belle fleur d'Anjou, hell rosa; Coquette de Lyon, canariengelb; Gloire de Dijon, Lachs mit Safranfarb; La Bignonia, carmin; Madame Dreu, gelbröthlich; Marschall

Digitized by Google

Niel; hochgelb; Mr. Furtato, schwefelgelb; Souvenir d'un ami, hell rosa; Baron Alexandre de Vrints, weich rosa, röthlich weiß gestreift; Madame Chedune-Guinoisseau, kanariengelb, vorzüglich; American Banner, weiß, rosa und carmin gestreift; Reine Maria-Pia, dunkelrosa mit Carmoisinanflug; Nivitas, weiß mit lila schwach angehaucht; Etoile de Lyon, schwefelgelb; Beauté de l'Europe, dunkelcarmoisingelb, gelb, groß und gut gefüllt; *The Bride*, reinweiß.

c. Noisetterosen haben die Eigenschaft, ihre Blüthen in Büscheln, 50 und oft mehr beisammen, hervorzubringen. Hervorzuheben sind: Aimé Vibert, rein weiß; Celine Forestier, röthlich gelb; Lamarque, gelblich weiß; Solfatere, gelblich weiß; Caroline Schmitt, gelblich weiß, sehr reichblühend; Reine Olga von Württemberg, schön roth, brillante Blume; Celine Forestier, reingelb, im Centrum dunkelgelb, schön und reichblühend.

d. Bourbonrosen; auf der Insel Bourbon entstanden, unterscheiden sie sich von den Bengalrosen durch dünnere biegsamere Aeste, häufigere Dornen und geschlossene Kronblätter. Schön und reichblühend sind folgende: Bouquet de Vierge, weiß mit gelbem Teint; Catherine Guillot, rosa purpur; Jules César, rosa carmin; Louise Didier, leuchtend rosa; Reine des Iles-Bourbon, zart rosa; Reine Victoria, hell carmin; Souvenir de la Malmaison, fleischfarb; Reverend Dombrain, brillant carmin; Madame Pierre Oger, Blume mittelgroß, weiß mit einem Rosaanflug.

e. Bengalrosen. Immerblühende (semperflorens) oder Monatrosen sind Repräsentanten der Bengalrosen. Früher weit häufiger, sind sie seit dem Erscheinen schönerer Sorten, namentlich der Hybrid- und Bourbonrosen, in den Hintergrund gedrängt worden. Empfehlenswerth sind folgende: Citoyen des Deux-Mondes, purpurroth; Hermosa, hell rosa; Impératrice Eugénie, lila rosa; Blanc unique, rein weiß, ganz vorzüglich; Fellenberg, carmoisinrosa, sehr reichblühend; Laurentia, carmoisin,

Digitized by Google

ſehr reichblühend; Souvenir de Lord Brungham, großblumig, lachsfarbig.

f. Portlandroſen. Zu dieſen gehören hauptſächlich die Sorten mit ganz vorzüglichem Duft, wie Centifolien ꝛc. Von Werth ſind folgende: Du Roi, roſa; Julie von Krüdener, fleiſchfarb; Frau Knorr, hell roſa; Marie du Saint Jean, weiß roſa; Mousseline, weiß mit leichtem Roſahauch, immerblühend.

g. Moosroſen erkennt man an dem moosartig drüſigen Ueberzuge des Blattſtieles. Es gibt deren, welche nur einmal im Sommer, und wieder ſolche, welche mehrmals blühen. Werthvoll ſind: Eugénie Guinoisseau, violett roſa, wiederholt blühend; Madame Edouard Ory, carminroth, wiederholt blühend; Madame Moreau, hellviolett, wiederholt blühend; Soupert et Notting, hell roſa, wiederholt blühend; Eugène Verdier, violett, einmal blühend; Mouscose, roſa, einmal blühend; Blanche Moreau, ſchön weiß, mit vollkommener Füllung.

h. Pimpinelroſen erkennt man an den kleinen zierlichen Blättchen und borſtenartigen Stacheln. Zu empfehlen ſind: alba plena, aurea pumila, incarnata.

i. Kletterroſen gehen, wie das Wort andeutet, kletternd in die Höhe und werden vortheilhaft zu vielen Ausſtattungen gebraucht. Man hat dieſe Roſen in weißer, rother, gelber und violetter Farbe. Zur gleichen Sippe gehören auch die Kapuzinerroſen; Madame Alfred Carrière, weiß mit Roſahauch; Climbing Jules Margottin, kirſchroth, ſehr lebhaft; Madame Hardy, weiß, ſehr ſchön; Souvenir de Yeddo, ſchön roſa; Belle de Baltimore, milchweiß mit Fleiſchfarbe, gut gefüllt, hochgehend; Felicitè perpetuella, weiß mit roſa, hochgehend. Celeſtine, roſafleiſchfarbig, hochgehend.

Wie alles Schöne, ſo ſind auch die Roſen vielfachen Angriffen ausgeſetzt; es bedarf einer fortwährenden Aufmerkſamkeit,

Digitized by Google

wenn wir sie gesund erhalten wollen. Am meisten werden die Rosen beschädigt durch: 1) Schimmelpilz (Mehlthau); frühzeitiges Ueberstreuen mit Schwefelblüthe hilft sicher; 2) Blattläuse; man zerstört sie durch Tabaklauge, warm angewendet, und Ueberstreuen mit persischem Insektenpulver; 3) Typhlocyba rosa E., ein kleines Insekt, eine Art Springschwanz, das in manchen Jahren großen Schaden anrichtet; 4) Tendredo excavator ist ebenfalls ein sehr schädliches Insekt; es legt seine Eier in die Blattwinkel, von wo aus sich die Larven in die Blätter und Blattstengel einbohren und so Blumen und Zweige zerstören. Zerdrücken des Schädlings, wo er sich zeigt, ist das sicherste Mittel. Neben diesen gibt es noch einige Blattwickler, Käfer ꝛc., bei welchen das Fangen das sicherste Abwehrmittel ist.

2. Lilien.

Es gibt deren eine große Zahl Arten und Varianten. Am meisten finden sich in unsern Gärten: Candidum, schneeweiß; callosum, röthlich; chalcedonicum (Türkenbund), scharlachroth; Martagon, gefleckt und getigert; pyrenaicum, gelb und roth; lancifolium album, rubrum, roseum und punctatum. Die Lilien haben prachtvolle Blüthen, verlangen eine sandige Lauberde und im Winter Schutz vor starkem Frost. Die Kultur der Lilien ist sehr einfach; man pflanzt sie in einem fetten lockern Boden. Nach der Blüthezeit, wenn die Stengel verwelkt sind, werden sie entfernt. Alle 3—4 Jahre werden sie wieder frisch verpflanzt, was geschieht, nachdem die Stengel abgewelkt sind.

Vermehrt werden die Lilien durch Ueberbrut, Schuppen und Samen.

3. Iris, Schwertlilien.

Auch von dieser Blume gibt es eine große Zahl von Arten. Einen Platz im Garten verdienen folgende: Biflora, dunkelviolett;

Digitized by Google

caucasica, gelb; formosa, blaßgelb; glaucescens, graugrün; humilis, hellblau; sibirica, in verschiedenen Farben.

Die Iris sind leicht zu kultiviren; sie kommen in fast jeder Lage und Bodenart fort. Sie werden durch Wurzelvertheilung vermehrt und fortgepflanzt.

4. Tulpen und Hyazinthen

lieben einen fetten, etwas sandigen Boden und eine geschützte freie Lage. Die Zwiebeln pflanzt man im Herbst, hebt sie jedes Jahr, nachdem die Stengel abgetrocknet sind, aus dem Boden und bringt die Zwiebeln, bis man sie wieder pflanzt, an einen trockenen Ort.

5. Tazetten, Jonquillen, Scillen und Crocus

werden wie Tulpen und Hyazinthen behandelt.

6. Gladiolus.

Die Gladiolus zwiebeln pflanzt man im Frühjahr. Nach der Blüthezeit, wenn die Stengel abgetrocknet sind, nimmt man die Zwiebeln aus der Erde und bringt sie an einen Ort, wo es im Winter nicht gefriert.

7. Nelken.

Arten sehr zahlreich, ausdauernde, ein- und zweijährige. Man unterscheidet folgende Gruppen: a) Chineser-, b) Bart-, Gras- und Gartennelken. Am besten gedeihen die Nelken in einem nahrhaften, etwas sandigen Boden; als Dünger ist der Compost vorzüglich. Vermehrt werden sie durch Samen, Ableger und Stecklinge. Die Zahl der Species der einzelnen Gruppen ist groß, ebenso das Colorit.

8. Ritterſporn. Delphinium;

einjährig, zweijährig und ausdauernd (perennirend) in den mannigfaltigsten Farben. Die einjährigen säet man am besten

Digitized by Google

im Spätherbst auf gut zubereitetes Land in flache Furchen, dünn, da die Frühlingssaat leicht ausbleibt. Die zweijährigen Sorten und die ausdauernden werden im Frühjahr, am besten in Töpfe, oder Kistchen, gesäet, im darauffolgenden Winter frostfrei gehalten und dann im Frühling ins freie Land gebracht. Die ausdauernden Sorten werden auch durch Zertheilung der Pflanzen vermehrt.

9. Flammenblume. Phlox;

einjährig und ausdauernd. Die ausdauernden Arten werden angebaut wie Rittersporn (ausdauernde Art). Die einjährigen Ph. Drummondi, deren es eine Menge von Spielarten gibt, säet man entweder im Vorwinter oder im Frühjahr, am besten auf eine Rabatte, und pflanzt dann die jungen Pflanzen an ihrem Standort.

Die Phlox lieben einen nahrhaften Boden und reichliches Begießen bei trockener Witterung.

10. Levkoje. Mathiola R. Br.

Die Levkojen theilt man in Sommer-, Herbst- und Winterlevkojen. Der Samen wird im Frühjahr entweder ins Mistbeet oder in Töpfe und Kistchen gesäet und leicht mit Erde überdeckt. Beim Begießen sei man vorsichtig, indem die jungen Pflanzen leicht die Stengelfäule bekommen (umfallen). Sobald die Pflänzlinge einigermaßen erstarkt sind, bringe man sie an ihren Bestimmungsort, da starke Setzlinge nicht mehr gerne anwachsen. Die Levkojen lieben einen freien geschützten Standort und nahrhaften Boden. Die Winterlevkojen pflanze man im Herbst in Töpfe, wähle aber nur die gefüllt blühenden Pflanzen, welche man an ihren festen rundlichen Blumenknospen erkennt, und überwintere sie frostfrei.

Digitized by Google

11. Goldlack. Cheiranthus R.

Zwerg- oder Buſch- und Stangenlack. Ausſaat und Kulturverfahren wie die der Levkojen. In geſchützten Lagen überwintert der Goldlack im Freien.

12. Viola.

In unſeren Gärten werden hauptſächlich die Varietäten zweier Arten Viola kultivirt, nämlich die Arten und Varietäten Veilchen, von V. odorata L., mit einfachen und gefüllten Blüthen und die von V. altaica B. R. und tricolor L. Die altbekannten Veilchenarten mit ihrem Wohlgeruch kommen gut im Halbſchatten fort und werden oft auch als Einfaſſung verwendet. Durch Zertheilung der Wurzeln ſind ſie leicht und raſch zu vervielfältigen. Als gute Sorten ſind bekannt: V. von Parma, Czar, Marie Louiſe, Königin Viktoria, Viktoria Regina, weiß und blau gefülltes; Kronprinzeſſin von Deutſchland, groß, mit purpurvioletten Blumen; Ruhm von Kaſſel, dunkelblau, ſtark gefüllt.

Die Varietäten von V. tricolor und altaica ſind zahllos und jährlich tauchen wieder neue auf. Der Volksmund nennt dieſe Sorten Stiefmütterchen (Pensées). Die Stiefmütterchen lieben einen fetten Boden und etwas geſchützte Lage. Der Samen wird im Auguſt oder im Frühjahr geſäet. Die Pflanzen kommen auf zirka 30 cm von einander zu ſtehen. Im Hochſommer leiden die Stiefmütterchen durch die Hitze; die Blumen werden kleiner und oft gehen die Pflanzen zu Grunde. Die ſchönſten Blumen erhält man von der Auguſtſaat. Die Pflanzen überwintern ohne Bedeckung.

13. Schlüſſelblumen. Primula.

Im Garten werden hauptſächlich die Varietäten zweier Arten kultivirt; von Pr. veris und elatior und Pr. auricula. Von beiden Arten gibt es eine Menge Unterarten. Die Schlüſſel-

Digitized by Google

blumen lieben einen fetten lockern Boden und etwas Schutz und dauern im Winter im Freien aus. Sie werden aus Samen, welcher im Frühjahr gesäet wird, und durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt.

14. Akelei. Aquilegia L.,

gibt viele Arten und Varietäten. Die meisten sind sehr hart, halten daher im Winter im Freien aus und sind perennirend. Sie werden aus Samen und durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt und kommen in allerlei Boden fort.

15. Aster,

einjährig und perennirend. In neuerer Zeit sind die perennirenden Astern vielfach durch die einjährigen aus den Gärten verdrängt worden. Die Astern verlangen einen fetten Boden und bei trockener Witterung reichliches Begießen. Der Samen der einjährigen Sorten wird im Frühjahr, am besten ins Treibbeet oder in Töpfe oder Kistchen, gesäet, und die Setzlinge, wenn sie erstarkt sind, auf 20—30 cm Entfernung gesetzt. Es gibt sehr viele Sorten, welche sich sowohl durch ihren Wuchs und ihre Blumenform als auch durch ihr Farbenspiel auszeichnen. Die perennirenden Arten werden gewöhnlich durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt.

16. Balsaminen.

Gewöhnlich werden in unsern Gärten nur die Varietäten der Gartenbalsaminen B. hortensis kultivirt. Das Kulturverfahren ist ähnlich dem der einjährigen Astern.

17. Löwenmaul. Antirrhinum.

Die Zahl der Antirrhinien ist groß. Sie halten zwei und mehr Jahre aus. Die Kultur ist sehr einfach. Der Samen wird im Frühjahr, am besten in das Treibbeet oder in Kistchen, gesäet und die Pflanzen sodann 30—40 cm von einander gesetzt.

Digitized by Google

18. Immortellen.

Zu den Immortellen zählt man verschiedene Pflanzengattungen, als: Gnaphalium, Elichrisum, Xeranthemum und Gomphrena. Alle diese Gewächse lieben einen warmen Standort und guten Boden. Von Gnaphalium und Elichrisum gibt es eine große Zahl Arten und Sorten; gewöhnlich werden in den Gärten aber nur die einjährigen Sorten und Varietäten in weiß, gelb, rosa, roth ꝛc. gezogen. Xeranthemum und Gomphrena sind einjährige Gewächse; letztere Art verlangt aber besondere Pflege, sowohl bei der Saat als auch während des Sommers, welche darin besteht, daß man den Samen ins Treibbeet oder in Kistchen unter Glas säet, die jungen Pflänzchen, nachdem sie erstarkt, in einen leichten, mit Lauberde und etwas Sand gemengten Boden bringt, auf zirka 20 cm von einander.

19. Petunien.

Auch hiervon gibt es viele Varietäten mit einfachen und gefüllten Blumen. Der Samen wird am besten in Kistchen oder Töpfe dünn gesäet und leicht mit Erde überdeckt. Diese Gewächse passen sowohl für das freie Land als auch für Töpfe. Da die Pflanzen im freien Land in der Regel stark wachsen, so pflanzt man sie auf 40—50 cm Entfernung. Bei trockener Witterung ist reichliches Begießen nöthig. In den Töpfen sind die Pflanzen bei frostfreier Ueberwinterung perennirend.

20. Salpiglossis.

Dieses sehr zierliche einjährige Gewächs ist gleich den Petunien zu behandeln; nur werden die Pflanzen etwas enger gesetzt.

21. Wunderblume. Mirabilis L.

Der Samen wird am besten ins Mistbeet gesäet (im freien Land keimt er oft nicht) und die Pflanzen, wenn sie erstarkt

Digitized by Google

und keine Fröſte mehr zu befürchten ſind, auf ihren Standort 30—40 cm von einander gebracht. Bei trockener Witterung iſt reichlich zu begießen. Die Blumen, welche ſich nur des Abends öffnen und Morgens wieder ſchließen, verbreiten einen ſehr ſtarken Duft. Die Knollen, im Herbſt ſorgfältig aus dem Boden genommen, laſſen ſich an einem trockenen Ort, wo es nicht gefriert, überwintern.

22. Canna (Blumenrohr)

iſt mit ſeinen großen Blättern und aufrechtſtehenden Stengeln, an deren Enden die Blumen in Aehrenform ſtehen, eine ſehr dekorative Pflanze. Es gibt viele verſchiedene Sorten und Varietäten, welche ſich ſowohl durch die Farbe der Blätter als auch die der Blüthen markiren. Sie lieben einen fetten Boden und während der Vegetation viel Waſſer. Man erzieht und vermehrt ſie aus Samen, mehr aber durch Zertheilung der Wurzelknollen. Vor dem Eintritt des Winters nimmt man die Knollen aus der Erde und überwintert ſie an einem trocknen froſtfreien Orte.

23. Dahlia. Georgina.

Die zahlreichen Varietäten zerfallen in verſchiedene Gruppen, mit niederm (Zwergdahlien) und hohem Wuchs, großen und kleinen (Liliput-) Blumen. Ihre Kultur iſt wie die der Cannen.

24. Kapuzinerkreſſe. Tropæolum.

Gewöhnlich werden die ſchlingenden oder ſich windenden Sorten zur Bekleidung irgend eines Gegenſtandes im Garten verwendet. Den Samen oder die Stecklingspflanzen bringt man an eine ſonnige Lage in gute Erde und ſorgt bei trockener Witterung für gehöriges Begießen.

25. Winde. Ipomæa L.

Die Winden, deren es ebenfalls viele Sorten und Varietäten gibt, ſind in ihrer Verwendung und Kulturbehandlung gleich der Kapuzinerkreſſe.

Digitized by Google

26. Geranium. Pelargonium H.

In neueſter Zeit finden auch die Geranien ihren Platz im Garten; namentlich ſind es die Scarletſorten, welche für das freie Land verwendet werden. Die Zahl der Varietäten iſt ſehr groß und jährlich kommen neue hinzu. Die ſog. Afrika-Geranien oder Kapgeranien mit den großen, etwas glockenförmigen Blumen ſind in neuerer Zeit etwas zurückgedrängt worden. Für das freie Land paſſen dieſe Sorten weniger, da ſie etwas empfindlich ſind. Gewöhnlich werden die Geranien aus Stecklingen gezogen, und die Pflanzen ſammt dem Wurzelballen an ihren Beſtimmungsort gebracht. Eine ſonnige Lage iſt für einen reichen Flor erforderlich. Im Herbſt können die Pflanzen wieder in Töpfe gebracht werden, um ſie froſtfrei an einem nicht zu dunkeln Orte zu überwintern.

27. Fuchſia.

Die Fuchſien eignen ſich vorzüglich für das freie Land während des Sommers. Ihre Kultur iſt wie die der Geranien; doch kommen Fuchſien auch im Halbſchatten ſehr gut.

28. Eiſenkraut. Verbena.

Gleich den Scarletgeranien eignen ſich auch die Verbenen für das freie Land; ihre Kultur iſt ähnlich derjenigen erſterer.

29. Sonnenwende. Heliotropium.

An ſonniger Lage, in der Nähe von Ruhebänken oder der Wohnungen iſt das Heliotropium mit ſeinem aromatiſchen Duft eine dankbare Pflanze. Das Kulturverfahren iſt dasſelbe, welches für Geranium gezeigt wurde.

30. Schiefblatt. Begonia.

Bei Begonien unterſcheidet man mehrere Arten, darunter ſolche mit knolliger Wurzel. Letztere Art findet hauptſächlich

Digitized by Google

in neuerer Zeit Verwendung im Garten. Eine halbschattige Lage und etwas sandiges Erdreich sagt ihr am besten zu. Im Herbst werden die Stengel abgeschnitten, die Knollen in sandige Erde gebracht und trocken und frostfrei überwintert.

31. Reseda

verdient wegen ihrem feinen Duft in jedem Garten ein Plätzchen. Man säet den Samen zeitig im Frühjahr und begießt bei großer Trockne. Die Reseden sind sehr genügsam; wo sie einmal angepflanzt wurden, kommen sie gewöhnlich im kommenden Jahr von selbst aus ihrem Samenausfall.

32. Vergißmeinnicht. Myosotis.

Zu den Erstlingsblumen im Frühjahr gehören die Vergißmeinnicht, und weil sie in jeder Beziehung genügsam sind, gehört ihnen eine Stelle im Garten. Man hat verschiedene Sorten in weißer, röthlicher und blauer Farbe. Der Samen wird im August gesäet, die Saat hält im Winter im Freien aus.

NB. Kaiserin Elisabeth trägt keinen Samen und muß aus Stecklingen vermehrt und im Winter etwas geschützt werden.

Anzucht der Stecklinge.

Stecklinge nennt man einen von einer Pflanze abgeschnittenen Zweig, den man in die Erde steckt, damit er Wurzeln treibe und ein neues Individuum bilde. Die Hauptbedingung zur Beförderung des Stecklings sind Wärme und mäßige Feuchtigkeit. In der Regel schließt man auch den Luftzutritt aus oder vermindert ihn wenigstens, damit der Steckling nicht vertrockne, bevor er Wurzeln getrieben. Auch die freie Einwirkung des Lichtes hemmt man, theils um das Austrocknen des Stecklings zu hemmen, theils zu verhindern, daß derselbe an seinen obern Theilen ein reges Leben entfalte, während seine Lebensthätigkeit

Digitized by Google

hauptsächlich auf den untern in der Erde befindlichen Theil beschränkt bleiben soll, welcher die Wurzeln zu treiben hat. Wo man keine eigenen Treibbeete und Vermehrungshäuser für die Stecklingszucht hat, ist die beste Zeit für letztere das Frühjahr und der Vorsommer, weil die Stecklinge dann nicht nur leicht Wurzel treiben, sondern die aus dem Steckling hervorgegangenen Pflanzen am schnellsten erstarken und so für alle Fälle solider werden. Die Erde soll, namentlich für zartere Gewächse, leicht, mit etwas Sand vermischt sein. Wenn Stecklinge in Gefäßen, Töpfen oder Kistchen gezogen werden, so bringe man auf den Boden eine Schicht Scherben oder noch besser Moos, damit keine stagnirende Feuchtigkeit entstehe. Man wähle keine zu starken Zweige und schneide die Stecklinge nicht zu lang und immer unter einem Knoten (Blatt) ab. Der Schnitt soll glatt sein. Man entferne auch nicht mehr Blätter, als eben nöthig ist, da die Blätter auf die Wurzelbildung und auf die Gesammtlebensthätigkeit einen großen Einfluß einüben. Nur bei Rosenstecklingen werden die Blätter abgeschnitten, der Blattstiel aber belassen.

Der Steckling wird 2—3 cm tief in die Erde gebracht und fest angedrückt. Wasser wird nur soviel gegeben, daß die Erde feucht erhalten bleibt; vor zu vielem Begießen hüte man sich.

Digitized by Google

Vierter Theil.

Kultur der Obstbäume, Beerenfrüchte und des Weinstockes.

Obschon im Hausgarten in der Regel der Gemüsebau vorzugsweise berücksichtigt wird, so können und sollen neben der Blumenzucht, von welcher im dritten Theil die Rede gewesen, doch auch einige Obstbäumchen, freistehend und als Spalier, Weinreben und Beerenfrüchte darin Platz finden, denn richtig plazirt und verständig behandelt sind solche ebenso nützlich als schön. Ihr Platz ist auf den Rabatten, an Mauern und Wänden. Manche Mauer und Wand könnte in dieser Beziehung rentabel gemacht und zugleich verschönert werden. Nackt und kahl steht so manche Haus-, Hof-, Scheunen- und Stallmauer, welche für diesen Zweck benutzt werden könnte.

An die mehr nach Süden gelegenen Stellen pflanze man Weinreben, Pfirsiche und Aprikosen; nach Osten und Westen Birnen, Weichseln, Kirschen; auf die nach Norden zeigenden Rabatten Johannisbeeren, Stachelbeeren und Himbeeren.

1. Zwerg- und Spalierbäume.

Bei den Zwerg- und nieder bleibenden Spalierbäumen, besonders Kernobst, sind die Unterlagen (Wildlinge), auf welche

* Ausführliches über dieses Kapitel enthält die Schrift: „Die Kultur der Zwergobstbäume und des Beerenobstes, bearbeitet von A. Kraft und A. Boßhard. Huber's Buchhandlung, Frauenfeld.

Digitized by Google

dieſe Bäume veredelt ſind, von großer Wichtigkeit, da die Triebkraft des Baumes dadurch weſentlich bedingt iſt. Wählt man ſtarktriebige Unterlagen, ſo werden ſolche Bäume, die jährlich dem Schnitt unterworfen werden, ſehr oft mehr in das Holz als in die Fruchtbildung gehen, daher auch die ſo häufige Klage über Unfruchtbarkeit ſolcher Bäume. In den meiſten Fällen haben ſich als praktiſche Unterlagen erwieſen: die Metzgerquitte für Birnen, der Doucin- und Splittapfel für Aepfel; die Mahaleb und Steinweichſel für Süß- und Sauerkirſchen und Weichſeln; die Haferpflaume und auch die gewöhnliche Zwetſchge für Aprikoſen, Pfirſiche und Reineclauden ꝛc.

Beim Setzen der Bäume iſt vor allem zu berückſichtigen, daß die für ſich freiſtehenden Bäume nicht allzu nahe an die Wege kommen, da man ſonſt ſpäter, wenn die Bäume größer geworden nicht mehr durchgehen kann; es ſollte der Baum mindeſtens auf einen Abſtand von 60—70 cm vom Weg gepflanzt und das Pflanzloch je nach der Wurzelbeſchaffenheit 50—70 cm tief und eben ſo weit ausgehoben werden. Das Setzen ſelbſt hat ſo zu geſchehen, daß bei Bäumen (Birnen), welche auf Quitten veredelt ſind, die Unterlage bis hart an die Veredelungsſtelle in den Boden kommt, die anderen dagegen auf die gleiche Tiefe geſetzt werden, wie ſie vorher geſtanden haben. Beim Setzen der Bäume gegen Wände und Mauern bleibe man 20 cm davon entfernt.

Ferner hat man darauf zu achten, daß alle beſchädigten und kranken Wurzeln weggeſchnitten werden und die Erde gut zwiſchen das Wurzelwerk komme. Nachdem die Erde verebnet iſt, wird der Baum gut angegoſſen (eingeſchlämmt).

In den Zweigen werden die Bäume nach ihrer Triebkraft geſchnitten, d. h. ſtarktriebige werden länger und ſchwachtriebige werden kürzer geſchnitten. Die Formen der Spalier- und Zwergbäume, deren es eine Unzahl hat, werden durch den Schnitt erzeugt. Der Hauptzweck dabei iſt, auf dem beſchränkten

Digitized by Google

Raum, welcher diesen Bäumen angewiesen ist, viele, schöne und gute Früchte zu erzielen. Die Aufgabe des Baumschnittes ist, das richtige Verhältniß zwischen Holz- und Fruchtbildung zum Theil zu schaffen, es zu regeln und zu erhalten. Man muß daher auf eine gleichmäßige Vertheilung der Aeste, sowie auf eine genaue Auseinanderhaltung von Haupt- und Nebenästen bedacht sein, da dies dem Baum nicht nur ein schönes Aussehen gibt, sondern ihm wegen der gleichmäßigen Vertheilung und Bewegung des Saftes auch eine längere Lebensdauer, sowie eine erhöhte Fruchtbarkeit mit schöneren und besseren Früchten verleiht. Die überflüssigen Seitentriebe nehme man theils ganz weg, theils kürze man sie ein zur Bildung von Fruchtknospen.

Bei den Kernobstbäumen unterscheidet man dreierlei Knospenarten: Holz- oder Blattknospen, Fruchtspieß- und Fruchtknospen.

Für die Fruchtzweige hat man verschiedene Namen: Fruchtruthen sind seitlich schlanke Zweige; Bouquetzweige nennt man die büschelförmigen Fruchtzweige des Steinobstes. Alle diese Fruchtzweige werden je nach Umständen kürzer oder länger zurückgeschnitten, damit die Bäume sich nicht übertragen und verunstaltet werden.

Das Beschneiden der Bäume geschieht am besten beim Eintritt des Frühjahrs; man richtet sich nach der Reihenfolge des Austreibens und beginnt mit dem Steinobst, um mit dem Kernobst aufzuhören. Von den verschiedenen Formen, in welchen die Zwergbäume gezogen werden, ist eine der ältesten das Spalier, bei dem man wieder Herzstamm, Fächerform, Guirlanden (Cordons) ꝛc. unterscheidet. Alle diese Formen werden gewöhnlich an eigens dafür konstruirten Geländern gezogen, von denen die dauerhaftesten diejenigen aus Eisendraht Nr. 16 und 17, der an Wänden oder Mauern mittelst eiserner Nägel freistehend oder an Eisenstäben oder Holzpfählen befestigt wird.

Digitized by Google

Die Entfernung der Linien von einander in schräger, wagrechter oder senkrechter Richtung soll nie unter 30 cm bleiben, kann aber je nach der Erziehungsart bis auf 45 cm gehen.

Eine der am leichtesten ausführbaren Formen ist der einfache Herzstamm, der für alle Obstsorten anwendbar ist. Dem frischgesetzten Baum wird der jährige edle Trieb etwa 30 cm über dem Boden, ist es ein Hochstamm, 20—25 cm über der Veredlungsstelle abgeschnitten, wobei genau darauf zu achten ist, daß das Auge, über welches geschnitten wurde, nach vorn steht und nicht zu weit davon entfernt zwei gute Augen, eines nach links und eines nach rechts, stehen. Aus diesen drei Augen bilden sich Zweige, einer nach oben zur Fortsetzung des Stammes, die beiden anderen zur Bildung der ersten Etage; alle übrigen Triebe werden unterdrückt; ebenso werden die etwa sich bildenden Seitenzweige von den Hauptzweigen ausgebrochen. Die beiden nach rechts und links gehenden Leitzweige werden in einem halben rechten Winkel, der Mittelzweig senkrecht angeheftet.

Im darauffolgenden Frühjahr wird auf folgende Weise geschnitten: Am Mittelast, 30—40 cm über den beiden Seitenästen, werden zwei seitliche Augen gewählt, die gut gestellt sind, und der Schnitt oberhalb eines über diesen und nach vorn stehenden Auges gemacht. Die Seitenzweige werden 8—10 cm länger als der Mittelzweig geschnitten. Aus den obersten Augen werden sich wieder kräftige Zweige entwickeln, welche in der bezeichneten Weise angeheftet werden. Die Seitenzweige werden jedes Jahr etwas tiefer gebunden, bis sie wagrecht zu liegen kommen. Die sich bildenden Seitentriebe werden nicht ganz ausgekneift, sondern entspießt. Auf ähnliche Weise wird fortgefahren, bis der Baum ausgebildet ist.

Der Doppelherzstamm. Diese Form ist sehr schön, leicht ausführbar und eignet sich besonders gut für Pfirsiche. Es werden im ersten Jahre zwei Leitzweige zu erhalten gesucht,

Digitized by Google

wenn nicht schon beim Veredeln in der Baumschule darauf Rücksicht genommen worden, indem statt einem Auge zwei Augen gegenüberstehend eingesetzt wurden, um sofort die zwei Leitzweige zu erhalten. Wenn aber in der Baumschule keine besondere Vorbereitung getroffen wurde, wird der edle Trieb auf zirka 30 cm über zwei guten seitlichen Augen abgeschnitten. Die aus diesen Augen sich entwickelnden Triebe werden schräg angebunden. Im folgenden Frühjahr werden diese beiden Triebe auf 30—35 cm zurückgeschnitten. Von den sich nun entwickelnden Seitentrieben werden an jedem Zweige zwei ausgewählt, zur Fortsetzung der schrägen und senkrechten Richtung; letztere soll möglichst gleich weit von der Mitte des Baumes entfernt und gut befestigt sein. Im kommenden Frühjahr werden die senkrechten Zweige in eine schräge Richtung gebracht und zwar so, daß man dieselben ungefähr 30 cm über dem unteren schrägen Zweig an der Stelle biegt, welche ein nach obenstehendes Auge zeigt. Der Zweig wird je nach seiner Triebkraft auf 40—50 cm zurückgeschnitten. Auf diese Weise wird jährlich fortgefahren. Die Frucht- oder Seitenzweige werden gleich behandelt, wie oben beim einfachen Herzstamme angegeben wurde.

Bildet sich eine Seite des Baumes mehr aus als die andere, so kann der schwächern durch kräftiges Düngen und einen etwas kürzeren Schnitt nachgeholfen werden, bis das Gleichgewicht wieder hergestellt ist.

Als eine weitere leicht ausführbare Form ist die sogenannte Fächerform zu nennen, die sich hauptsächlich für etwas niedere Wände eignet. An dem Edeltrieb des frisch gesetzten Baumes werden etwa 30 cm über der Erde zwei gute, wenn möglich einander gegenüberstehende Augen ausgesucht und der Zweig über denselben abgeschnitten. Die aus diesen zwei Augen sich bildenden Zweige werden in ihrer Richtung schräg in einem halben rechten Winkel angeheftet und alle anderen am Stamme

Digitized by Google

sich zeigenden Triebe unterdrückt; ebenso werden die an den Hauptzweigen sich bildenden Seitentriebe ausgebrochen.

Im folgenden Jahre werden beide Leitzweige auf 40 cm zurückgeschnitten. Dieser Schnitt wird das Austreiben sämmtlicher Augen bewirken. Von diesen Zweigen wähle man, wenn die Wand sehr niedrig ist, die untersten, wenn sie höher ist, solche, die ungefähr 30 cm über dem Ansatz der Hauptzweige, wieder zu Leitzweigen. Sollte es sich zeigen, daß eine Seite etwas schwächer ist im Trieb, so binde man diese Aeste etwas mehr senkrecht, bis sich das Gleichgewicht wieder hergestellt hat. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis sich der Baum vollständig entwickelt hat. Das Einkürzen und die Behandlung der Seitenzweige ist gleich wie die der vorhergehenden Form.

Guirlanden oder Cordons werden nach verschiedenen Methoden ausgeführt: wagrecht oder schräge, mit einem oder mit zwei Leitästen (ein- oder zweiarmig), freistehend oder gegen Wände. Die freistehenden wagrechten Guirlanden, zu denen man meist Aepfel oder Birnen verwendet, dienen in der Regel als Einfassung von Quartieren. Ihre Erziehung ist sehr einfach. Die Bäumchen, einjährige Veredlungen, werden auf 2 m Distanz in gerader Richtung an einem Drahte, 30—45 cm vom Boden, gezogen. Meistens werden einjährige veredelte Bäume verwendet und nach der Pflanzung in der Höhe des Drahtes bei den einarmigen der Leitzweig gebogen und nicht zurückgeschnitten, bei den zweiarmigen über dem Auge auf Drahthöhe geschnitten. Der Leitzweig wird am Drahte befestigt und das Abzwicken der Seitenzweige wie bei den Spalieren gehandhabt. Bei dem wagrechten Cordon soll die Endspitze stets in die Höhe gerichtet werden, damit der Saft mehr dem Ende des Baumes zuströmt, was ein gleichmäßiges Austreiben aller Seitenzweige veranlaßt. Wenn die Leitzweige sich berühren, so werden sie durch den Kopulierschnitt mit einander verbunden. Die in schräger Richtung zu ziehenden werden auf 60 cm Abstand gepflanzt. Der

Digitized by Google

erste Schnitt wird über einem kräftigen Auge, auf 30—40 cm Höhe, ausgeführt. Der aus dem obern Auge sich entwickelnde Leitzweig wird an Draht geheftet und die Seitenzweige wie die der Spaliere behandelt. Der Schnitt in den folgenden Jahren richtet sich nach der Triebkraft des Baumes und der Obstsorte.

Werden schräge Cordons (cordon oblique) in größerer Zahl freistehend oder gegen eine Wand gepflanzt, so wähle man nur solche Obstsorten, die einen gleichmäßigen Wuchs haben, weil, wenn Bäume von ungleichem Wuchs zusammen gepflanzt werden, in kurzer Zeit die Anlage unschön aussieht.

Auch die Pyramidenform ist sehr einfach zu erziehen. Zur Pflanzung werden gewöhnlich einjährige Veredlungen gewählt. Im ersten Jahre schneidet man den Mittelzweig je nach der Triebkraft auf 30—40 cm und die Seitenäste auf 20—30 cm zurück. Bei der Auswahl der Aeste und der Stellung der Augen muß man sehr sorgfältig sein, damit der Baum eine gefällige Form erhalte. Die Seitenäste sollen gleichmäßig vertheilt, in einer Entfernung von 30—40 cm Abstand vom Mittelstamm im richtigen Höhenverhältniß stehen. Die Nebenzweige werden behandelt, wie oben bei den Spalieren gesagt worden. Der Frühjahrsschnitt richtet sich genau nach der Triebkraft des Baumes, d. h. starktriebige schneidet man länger, schwachtriebige aber kürzer. Jeder Leitast an der Pyramide soll für sich schön garnirt sein, muß aber wieder zur ganzen Baumform harmonisch passen.

Als freistehende Bäume längs den Wegen im Gemüsegarten eignen sich besonders gut die Spindelbäume (fuseaux), indem dieselben vermöge ihrer Spindelform nur wenig Platz einnehmen. Am besten eignen sich die Birnen, Kirschen und Weichseln dazu. Ihre Erziehung ist ebenso einfach als leicht. Man wählt einjährige Veredlungen. Im ersten Jahre schneidet man den Mittelzweig je nach seiner Triebkraft auf 40—50 cm und die Seitenzweige auf 15—20 cm zurück. Man trage

Digitized by Google

Sorge, daß die Seitenzweige so gestellt werden, daß sie den Mittelzweig, welcher die Achse des Baumes bildet, schön garniren. Während des Sommers schenke man diesem Mittelzweig alle Aufmerksamkeit, damit derselbe eine schöne geradaufstrebende Richtung erhält. Im Nothfall gebe man ihm einen Pfahl. Die Seitenzweige werden auf 15—20 cm abgekneipt und dasselbe so oft als nöthig wiederholt. Im kommenden Frühjahr wird der Mittelzweig je nach seiner Triebkraft auf 50—60 cm und die Seitenzweige auf 10—15 cm zurückgeschnitten. Mit dem Zurücknehmen der Seitentriebe während des Sommers wird verfahren wie im Vorjahre. Sollten die Seitenzweige im Sommer eine übermäßig starke Triebkraft entwickeln, so werden sie gleich Weiden in runde Schlaufen gezogen, um den Saftumlauf zu hemmen und die Fruchtknospenbildung zu befördern. In den folgenden Jahren wird auf ähnliche Weise verfahren.

Die Hauptsache bei der Erziehung aller Zwergbäume ist die richtige Stellung der Haupt- oder Leitäste, ein ihrem Trieb angemessener Frühjahrsschnitt und das Pinciren oder Einkürzen der Seitenzweige während des Sommers; in letzterm Punkte werden in der Regel die gröbsten Fehler gemacht. Bei normaler Frühjahrswitterung geschieht das erste Einkneifen der Seitentriebe gewöhnlich Ende Mai, und es wird der Trieb dabei auf die Hälfte oder zwei Drittheile seiner Länge abgebrochen. Man hüte sich aber, sämmtliche Zweige auf einmal einzukürzen, beginne vielmehr mit den stärkeren und fahre successiv fort. Ueberhaupt lasse man seine Spaliere nie aus dem Auge; sobald sich Seitenzweige zeigen, welche über 45 cm lang sind, werden sie entspitzt und gleichzeitig die Leitäste angebunden. Wird auf diese Weise verfahren, so wird man nicht nur schöne, sondern auch fruchtbeladene Bäume haben. Der Frühjahrsschnitt der Seitenäste soll möglichst kurz sein, jedoch so, daß das Fruchtholz nicht weggeschnitten wird.

Als gute Pfirsiche können bezeichnet werden: Admirable

Digitized by Google

hâtive (große), Chevreuse hâtive, Belle de Vitry, Prince Albert, Madeleine rouge, Brugnon violet hâtif (nackter Pfirsich), große violette Admirable, Frühe Beatrix, Amsden, Précoce de Halle.

Gute Aprikosen sind: Gros Mignon de Paris, Précoce, Royal, de Nancy, d'Alsace, Pesch (pêche), Souvenir de la Robertsau, Ruhm von Pourtalès, Wahre große Frühaprikose.

Gute Kirschen: Frühe Maikirsche, große schwarze von Conders, Reine Hortense, frühe Basler, Weichselkirsche, Montmorency.

Weichseln und Amarellen: dunkelbraune spanische Weichsel, Griot von Brüssel, rothe Amarelle, Ostheimer Weichsel, Impériale.

Gute Birnen, auf Quitten veredelt, sind: Sommerbergamotte, Römische Butterbirne, „Andenken vom Kongreß", Giffard's Butterbirne, Sparbirne, Stuttgarter Gaishirtel, Sommerchristbirne, Précoce Tivoli, d'Amanlis, Superfin, Triomphe de Vienne; sämmtliche Sorten frühreifend. Für den Herbst und den Winter: Gute Louise von Avranches, Hardy's Butterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Clairgeon-Butterbirne, Diel's Butterbirne, Hardenpont's Winterbutterbirne, Herzogin von Angoulême, Winter-Rousselette, Napoleons-Butterbirne, Oster-Bergamotte, Duchesse d'hiver, Regentin, Passe-Crassane, Soldat Laboureur, Bon Chrétien William, Colmar d'Arenberg, Beurré Six.

Sofern Aepfel auf Johannisstämmchen veredelt ihren Platz finden, können empfohlen werden als frühe Sorten: Sommergewürzapfel, rother Margarethenapfel, weißer Astrachan, Charlamowsky, Zürcher Transparentapfel; für den Herbst und Winter: Grafensteiner, Goldparmäne, Superfin, Pariser-Rambour-Reinette, rother Winter-Calville, große Kasseler Reinette, Champagner Reinette, Reinette von Blenheim, Glanz-Reinette, weißer Winter-Calville, graue französische Reinette, Kaiser Alexander, Ribston pepin, Hansuli.

Digitized by Google

Quitte. Cydonia.

Dieser Baum oder, besser gesagt, Strauch kommt sozusagen in jedem Winkel und paßt auch als einzelnstehender Busch. Durch Veredlung auf Weißdorn oder auf Birnwildlinge erhält man dauerhaftere Pflanzen. Sehr schön und gut ist die Quitte von Angers und die portugiesische.

Mispel. Mespilus.

Die Mispel ist sehr genügsam, kommt allenthalben fort; sie eignet sich namentlich für Erstellung schattiger Plätze und Lauben an Oertlichkeiten, wo andere Pflanzen, wie Weinreben ꝛc. nicht mehr gedeihen. Die Früchte, im teigen Zustande, werden von vielen Personen gerne genossen und haben in Folge dessen einen Marktwerth. Als gute Sorten gelten: große holländische, große orientalische, ohne Kernen.

Feigen. Ficus carica.

Der Feigenbaum verlangt einen warmen Standort, guten fetten Boden und im Sommer viel Wasser und von Zeit zu Zeit einen Dungguß. Findet er dies, so reifen seine Früchte bei uns jährlich. Da er nur in ganz geschützten Lagen ohne Schutzdecke den Winter überdauert, so wird er vor Eintritt des Winters in die Erde gelegt, wobei man auf folgende Weise verfährt: zuerst werden die Aeste mit einem Weidenband zusammengebunden, dann wird eine Grube vom Fuß der Pflanze weg, im Verhältniß zu Höhe und Umfang des Baumes lang und breit genug, zirka 40—50 cm tief ausgehoben. Der Wurzelstock wird gelöst, daß derselbe beim Umlegen der Pflanze sich mit legt. Das Ganze wird mit Brettern überdeckt, auf welche noch zirka 15—20 cm Erde geworfen wird. In der zweiten Hälfte des April wird der Feigenbaum wieder aufgestellt und die Grube verebnet. Als gute Sorten nenne ich: Weiße von Versailles, Chateau von Kendy, große Violette.

Digitized by Google

2. Beerenfrüchte.

Das Beerenobst erfordert im Allgemeinen wenig Pflege. Will man aber reichen Ertrag, so müssen die Sträucher wenigstens alle zwei Jahre gedüngt werden und zwar am besten mit gutem Kompost. Sehr vortheilhaft ist auch ein wenigstens einmaliger Jaucheguß im Jahr während der Ruhezeit der Pflanzen.

Johannis- und Stachelbeeren, die zu Formbäumchen gezogen werden sollen, unterliegen den gleichen Gesetzen wie Obstbäume und Reben. An den Himbeersträuchern werden, jährlich im Frühling, die Hölzer, welche im Vorjahre Früchte trugen (gewöhnlich sind sie trocken), vom Boden weggeschnitten. Die Triebe vom letzten Jahr, welche nun das Fruchtholz bilden, werden auf 120—130 cm Länge zurückgeschnitten.

Erdbeeren. Fragaria.

Die Erdbeeren kommen zwar in allen Lagen und Bodenarten fort, aber wirklich wohlschmeckend und reichtragend sind die großfrüchtigen Sorten, die sogenannten Ananaserdbeeren, nur in freier Lage und einem lockern und kräftigen Boden.

Ein grober Fehler wird sehr oft bei der Erdbeerenkultur damit gemacht, daß man diese Pflanzen unter Gebüsch und Bäume, welche gewöhnlich noch einen ausgesogenen Boden haben, pflanzt, wo weder Thau noch Regen auf sie fallen kann. Wenn man die Erdbeeren für sich auf Beete pflanzen will, so muß man das Erdreich recht lockern, was am besten geschieht durch ein leichtes Rigolen; werden sie aber als Einfassung benützt, so wird der Boden durch das Bebauen für die anderen Kulturen auch für die Erdbeeren gelockert. Die großfrüchtigen Sorten pflanzt man auf Beete etwa 40 cm von einander, als Einfassung auf 30 cm.

Die Zeit der Pflanzung ist das Frühjahr und der Herbst (Anfangs September). Vor dem Pflanzen schneidet man die

Digitized by Google

alten abgestorbenen Blätter, sowie alle beschädigten Wurzeln weg. Das Setzen selbst geschieht, weil die Erdbeeren einen etwas breiten Wurzelstock haben, am besten mit einer kleinen Schaufel oder von Hand; bei trockener Witterung muß die junge Pflanzung fleißig begossen werden. Bei der Herbstpflanzung thut man gut, die Erdbeerbeete mit kurzem Dünger leicht zu überdecken; es schützt dies sowohl vor dem Austrocknen als vor dem Winterfrost.

Die weitere und allgemeine Pflege der Erdbeerpflanzungen ist folgende: Jedes Frühjahr werden die alten, im Abgang begriffenen Blätter abgeschnitten und der Boden mit einer Gabel gelockert; wo sie als Einfassung gepflanzt sind, wird bei der Umarbeitung des Bodens die Erde etwas gewechselt, d. h. man nimmt in der Nähe der Erdbeerpflanzen mit der Schaufel Erde weg und legt von der etwas entfernten wieder hin. Die Ausläufer (Ranken) werden beseitigt, was von Zeit zu Zeit geschehen muß; nur wenn man junge Pflanzen will, läßt man Ranken stehen, was aber immer auf Kosten der Ernte geschieht. Unmittelbar nach der Blüthe wird das Beet, auf dem Erdbeeren gepflanzt sind, mit strohigem Dünger und dgl. überdeckt, um die Früchte vor Schmutz zu schützen; sind die Pflanzen auf einer Einfassung von Stein plazirt, so unterbleibt dies. Unmittelbar nach der Blüthe (aber nicht vorher) erhalten die Pflanzen auch einen Dungguß, welcher auf die Vollkommenheit der Früchte von großem Einfluß ist. Desgleichen verlangen die Erdbeeren während der Blüthe und Früchtebildung viel Wasser; wo dieses fehlt, bleiben die Früchte klein. — Das Abnehmen der Früchte soll immer Morgens geschehen und dabei an jeder Frucht ein kurzer Stiel haften bleiben.

Als Dünger wendet man guten Kompost oder verwesten Mist an, welche man um die Pflanzen legt. Alle vier bis sechs Jahre soll die Pflanzung erneuert werden. Die Fortpflanzung geschieht aus den Ausläufern, welche man aber nur

Digitized by Google

von den schönsten Früchten nimmt. Die Erdbeeren degeneriren sehr, so daß man oft in kurzer Zeit eine Sorte als solche nicht mehr erkennt.

Empfehlenswerthe Erdbeersorten, sei es, daß man sie als Einfassung oder für sich ziehen wolle, sind: große Ananas, Goliath, Königin Viktoria, Wundervoll, la Constante, Eliza, Belle Paris, Duc de Malakoff, Prince of Wales, Lucas ꝛc.

Johannis- und Stachelbeeren. Ribes grossularia.

Die Johannis- und die Stachelbeeren gedeihen zwar in jeder Lage und Bodenbeschaffenheit; am schönsten und vollkommensten werden sie jedoch in etwas freier, offener Lage und kräftigem Boden. Man erzieht sie aus Samen, aus Ablegern und aus Stecklingen. Wo es sich nicht darum handelt, frische neue Sorten zu erziehen, sind letztere zwei Methoden die praktischeren.

Bei der Erziehung aus Samen wählt man die größten und schönsten Früchte aus, läßt dieselben einige Tage an einem luftigen Ort liegen, zerdrückt sie nachher und trachtet, vermittelst Waschens des Fleisches den Samen zu bekommen. Derselbe wird dann sofort oder im Herbst auf ein Beet gesäet und leicht untergebracht. Im kommenden Frühjahr geht der Samen auf. Nachdem die Pflänzlinge etwas erstarkt sind, werden sie auf 60 cm von einander verpflanzt. Im dritten Jahre nach der Saat bringen die jungen Pflanzen Früchte. Man erhält auf diese Art oft werthvolle Sorten, oft aber auch unbedeutende.

Durch Stecklinge werden die Johannis- und Stachelbeeren vermehrt, indem man im Frühjahr etwa 30 cm lange Zweige von ein- oder zweijährigem Holz in ein zubereitetes Beet etwa 4 cm tief und 10 cm von einander steckt, die Erde fest an die Zweige drückt und dieselben feucht und schattig hält, bis sie angewurzelt sind. Auf ihrem Bestimmungsort werden die jungen bewurzelten Pflanzen etwa 1 m von einander gesetzt und bis

Digitized by Google

zum Anwachsen feucht gehalten. Die weitere Pflege besteht darin, daß man die Sträucher jährlich im Frühjahr etwas aus- und zurückschneidet. Wenn die Pflanzen viel altes Holz und in Folge dessen keine so schönen Früchte mehr geben, werden sie durch ein kräftiges Zurückschneiden wieder verjüngt. Die Pflanzen lassen sich auch als Cordon und als Halbhochstamm erziehen. Kompost und flüssiger Dünger ist den Stachelbeeren sehr zuträglich.

Es gibt rothe, rosa, weiße und schwarze Johannisbeeren, rothe, gelbe, grüne und weiße großfrüchtige Stachelbeeren. Als gute und tragbare Sorten haben sich bewährt:

a. bei den Johannisbeeren: frühe rothe großfrüchtige; große Imperial, roth; große rothe kirschenartige; Gloire des Sablons, rothgestreift; weiße holländische, weiß mit großer Frucht; Knight, rosa; Cassis, mit gelber Frucht; Cassis, mit schwarzer Frucht;

b. bei den Stachelbeeren: Prinz Regent, roth; Major Hibbert, roth; Monstres, grün; Union, grün; Morning Star, grün; London City, grün; Alexander, weiß; Flora, weiß; Jenny Lind, weiß; Doktor Mortimer, gelb; Britannia, gelb; Whinham's Industry, früh roth.

Himbeeren. Rubus idaeus.

Gleich den vorhergehenden Beerensträuchern sind auch die Himbeeren sehr genügsame Pflanzen. Gewöhnlich pflanzt man sie im Halbschatten; unter dicht belaubten Bäumen bleiben die Früchte gering und fad.

Die Himbeeren werden meist durch Ausläufer fortgepflanzt, deren sie in der Regel eine Menge machen. Jährlich im Frühjahr schneidet man die Ruthen, welche letztes Jahr getragen haben, ab und die jungen Triebe, welche das Fruchtholz bilden, etwas zurück. Die Düngung geschieht wie bei den Johannis- und Stachelbeeren.

Digitized by Google

Es gibt weiße und rothe immertragende Himbeeren. Als gute Sorten gelten: Falstaff, große rothe Frucht; Merveille, rothfrüchtig, bis in den Spätherbst tragbar; Merveille, weißfrüchtig; Chili, gelb; Brinckle's, orangenfarb.

3. Trauben. Vitis vinifera.

Die Reben werden aus Samen, aus Augen und aus Stecklingen vermehrt, und alte Stöcke durch das Niederlegen in den Boden (Vergruben) verjüngt. Die Reben, welche man im Hausgarten pflanzt, bestehen gewöhnlich aus Stecklingen oder sog. Würzlingen.

Das Setzen der Wurzelreben geschieht vom Spätherbst bis zum Frühjahr. Die Entfernung der Pflanzen von einander hängt ganz von den örtlichen Verhältnissen ab, und es kann in dieser Beziehung nur gesagt werden, daß man die Pflanzen so setzen soll, daß sie zu ihrer Entwicklung Raum haben. Die Oeffnung des Bodens soll wenigstens 50 cm betragen und die Rebe so in die Grube kommen, daß noch zwei bis drei Augen vom jungen Holz hineinkommen. Nach dem Setzen wird die Pflanze zwei Augen über dem Boden abgeschnitten. Beide Augen werden nun 40—50 cm lange Schößchen treiben, welche man an einen Pfahl anheftet. Im darauf folgenden Frühjahr wird das schwächere Schößchen ganz, das andere aber auf zwei bis drei Augen zurückgeschnitten. Beide oder alle drei Augen, auf welche man geschnitten hat, werden etwas stärkere Schößchen machen, als im Vorjahr; man beläßt jedoch nur die zwei kräftigeren, das schwächere wird ganz entfernt; desgleichen werden die Beischosse, welche sich in der Regel in den Blattwinkeln während des Sommers zeigen, auf ein Auge zugekneipt. Im dritten Frühling wird der Rebstock wieder geschnitten wie im ersten, jedoch mit dem Unterschiede, daß man ein bis zwei Augen mehr anschneidet. In der Regel bringen die Reben im dritten Jahre nach dem Setzen die ersten Trauben; in diesem

Digitized by Google

Falle werden im Juni die Schößchen, welche man nicht als sogen. Zuchtholz behalten muß, zwei Blätter über der Traube abgezwickt, die anderen Schosse aber an einen Pfahl gebunden. In den folgenden Jahren hat der Rebschnitt so zu geschehen, daß man etwas mehr Augen dem Schosse (5—7), je nach ihrer Triebkraft, anschneidet, wobei aber zu berücksichtigen ist, daß man an den Stöcken, welche für sich einzeln im Freien stehen, immer die Schosse für das nächste Jahr an den untersten Augen wählt, während die Schosse der obersten Augen verzwickt werden.

Am Spalier, von dem es sehr viele Formen gibt (die Rebe läßt sich bei verständiger Behandlung in alle möglichen Formen erziehen, in gerader Richtung nach oben, rechtwinklig und palmetteförmig ꝛc.), werden zur Fortpflanzung immer die kräftigen Schosse gewählt.

Als allgemeine Regel gilt hier, daß beim Schnitt im Frühling die Rebe nach ihrer Triebkraft geschnitten wird, die Schosse, welche sich im Sommer bilden und für das Zuchtholz für das nächste Jahr bestimmt sind, angeheftet, die anderen aber ein oder zwei Blätter über der obersten Traube abgebrochen werden.

Die Beischosse werden überall, wo sie sich und wie sie sich zeigen, bis auf ein Auge abgebrochen. Das Belassen des untersten Auges geschieht, damit das Hauptauge, welches für das nächste Jahr Frucht bringen soll, in seiner Entwicklung nicht gestört werde. Bei sehr starktriebigen Sorten kann gegen den Herbst das Hauptschoß etwas eingekürzt werden.

Das Düngen der Reben sollte wenigstens alle zwei Jahre geschehen; als Dünger dient Kompost, vergohrener Stallmist ꝛc.

Als gute Sorten Reben für das Spalier können empfohlen werden: Madeleine Angevin, früher Leipziger, beide sehr früh reifende weiße Trauben; rother italienischer Malvasier, eine fleischfarbene frühreifende Sorte; Muscat Saumur, eine mittelfrüh reifende weiße Traube; schwarzer Frankenthaler; schwarzer

Digitized by Google

Muskateller; Gutedel von Fontainebleau, weiße mittelfrüh reifende Traube; weißer Muskatgutedel, mittelfrüh reifend; weiße Perl, mittelfrüh reifend; rother harter Gutedel.

Haselnuß. Corylus Avellana L.

Die großfrüchtigen Haselnußsorten finden in manchen Hausgärten ihren Platz. Gewöhnlich bringt man sie an schattige Stellen, verwendet sie auch zum Maskiren von Gegenständen, welche für das Auge störend sind. Werthvoll sind folgende Sorten: weiße Avellina; rothe Avellina; große runde Downton; Merveille von Bollwiller.

Digitized by Google

Anhang.

Verschiedene Arten der Konservirung und Zubereitung der Gemüse für den Tisch.

Es ist eine unliebsame Erscheinung, wenn Gemüse auf den Tisch kommen, welche schlecht oder geschmacklos sind, und in diesem Punkte hat namentlich unsere Landbevölkerung noch Manches zu lernen. Viele Gemüsesorten sind ihr sogar noch gar nicht bekannt oder werden nicht gewürdigt, wie sie es verdienten. So z. B. ist der Löwenzahn im Frühjahr ein gutes gesundes Gemüse, das zubereitet wird wie Spinat, und auch ein gesunder Salat; ebenso sind in gleicher Zeit Hopfentriebe, wenn man sie zubereitet wie Spargeln, ein sehr gesundes und gutes Gemüse; im Hochsommer ersetzen Eiskraut und Neuseeländer-Spinat den Spinat und werden auch so zubereitet. Desgleichen gibt Portulak ein gutes spinatähnliches Gemüse und dient auch zu Salat; Brunnenkresse gibt, gut zubereitet, ein ebenso schmackhaftes als auch gesundes Gemüse und ist als Salat vortrefflich u. s. w. Allein alle Kochkunst würde scheitern, wenn das Gemüse nicht im richtigen Stadium abgenommen worden, wie schon früher im Abschnitt über die Ernte (S. 19), auf den hier daher nochmals verwiesen sei, betont worden ist.

Die Art und Weise der Zubereitung der Gemüse ist sehr verschieden; jedes Land hat in dieser Beziehung seine Eigenthümlichkeiten und jedes hält seine Art für die beste. So lange es aber für Geschmack und Geruch keine bestimmten Gesetze gibt, werden Alle Recht behalten.

Digitized by Google

Am besten bewährt haben sich meines Erachtens folgende Methoden:

a. Blumenkohl.

Bei der Zubereitung des Blumenkohls für den Tisch werden sämmtliche Blätter vom Käse (Blume) entfernt, vom Strunk noch 5—6 cm belassen, die harte Rinde abgeschabt, das Uebrige sauber gewaschen und in Salzwasser über das Feuer gebracht. Um das Auseinandergehen des Käses zu verhüten, wird derselbe vor dem Einbringen in den Topf in ein Netz oder eine Kapsel aus Drahtgeflecht gebracht.

Die inneren Blätter des Blumenkohls geben ebenfalls ein gutes Grüngemüse.

Um den Blumenkohl, welchen man nicht sofort für den Tisch oder den Markt verwenden kann, einige Zeit schön geschlossen zu erhalten, wird an dem noch festgeschlossenen Käse ein 15—20 cm langer Strunk belassen, an der Schnittfläche 3—5 cm übers Kreuz eingeschnitten, die Blätter zur Hälfte entfernt und der Käse in einen kühlen Behälter auf ein Lattengerüst gebracht oder an Schnüren aufgehängt.

Vor dem Kochen oder dem Verkauf wird der untere Theil des Strunkes auf etwa 5 cm abgeschnitten und der Käse ungefähr 12 Stunden ins kalte Wasser gestellt zur Erlangung gehöriger Frische.

b. Kopfkohl, Kabis.

Die allgemeine Anforderung, welche man an den Kabis stellt, ist, daß derselbe fest (geschlossen) sei; wenn er Risse zeigt, ist das ein Zeichen, daß er überreif und darum weniger werthvoll ist.

Die Zubereitung für den Tisch ist sehr verschieden; an einigen Orten wird er ganz oder in zwei Hälften geschnitten

Digitized by Google

gekocht, an anderen dagegen wird er gehackt und wieder an manchen Orten in Nudelform geschnitten vor dem Kochen.

Neben dem frischen Gebrauch wird aber der Kabis hauptsächlich in Salz (als Sauerkraut) konservirt. Das Verfahren hiebei ist so allgemein bekannt, daß man füglich darüber hinweggehen kann, und ich bemerke daher nur, daß, um ein wirklich schmackhaftes, sehr haltbares Sauerkraut zu erhalten, es gut ist, wenn man zu unterst in das Gefäß (Stande oder Topf) frische Meerrettigblätter bringt; desgleichen geriebenen Meerrettig, und zwar auf etwa 10 Liter gehobelten Kabis einen Eßlöffel voll, welchen man immer mit dem Salz einstreut. Um zugleich einen festen Anhaltspunkt zu haben für das Quantum Salz, welches man zu geben hat, so sei bemerkt, daß man auf 10 Liter Kabis etwa 50 Gramm Salz gibt. Neben Salz und Meerrettig werden je nach der Liebhaberei Kümmel, Wachholderbeeren, Koriander ꝛc. beigegeben; wird aber Sauerkraut für den Verkauf bereitet oder für Gasthöfe, so läßt man besser diese starken Gewürze weg, weil sie nicht nach Jedermanns Geschmack sind.

Auf gleiche Weise, wie der gewöhnliche Kabis, werden Zuckerhutkabis und Wirz konservirt; desgleichen weiße Rüben (Räben).

c. Bohnen.

Die Bohnen gehören zu den allgemein angebauten Gemüsen; man findet dieselben fast in jedem Hausgarten. Zum Kochen für den Tisch sollen dieselben vor Allem zart und weich sein, gleichviel ob es Schoten oder nur Kerne sind.

Die sog. grünen Bohnen (Schoten) sollen, sowohl um frisch verspiesen als auch um konservirt zu werden, zart und weich sein; zähe, zu lange an den Pflanzen belassene Schoten lassen sich weder weich kochen, noch sind sie angenehm beim Essen.

Die Zubereitung für den Tisch und zum Konserviren ist verschieden und richtet sich gewöhnlich nach der Sorte; sie werden

Digitized by Google

ganz belassen, entzwei gebrochen oder der Länge nach zart geschnitten. Bevor man aber diese Operation ausführt, sind die sog. Fäden abzuziehen.

Das Kochen selbst wird sehr verschiedenartig ausgeführt; am meisten werden die Bohnen im Wasser (Salzwasser) gesotten; damit die grüne Farbe bleibe, ist es nöthig, daß das Kochen schnell gehe. Auf diese Art bereitet, können die Bohnen als Gemüse oder Salat genossen werden.

Ganz junge Bohnen werden oft auch in Butter gedämpft und als Gemüse servirt. Um den grünen Bohnen einen pikanten Geschmack zu geben, sollten denselben beim Kochen einige Zweige Bohnenkraut beigegeben werden.

Konservirt werden die Bohnen durch das Trocknen oder das Einmachen in Salz und Essig.

Beim Trocknen der Bohnen verfährt man gewöhnlich auf folgende Weise: Nachdem die Fäden entfernt sind, werden die Bohnen auf drei bis vier Minuten in siedendes Salzwasser gebracht; hierauf schüttet man sie auf ein Tuch, eine Hürde oder einen Korb, läßt das Wasser ablaufen und bringt sie dann zum Trocknen an einen warmen schattigen Ort, auf den Herd oder dgl. An die Sonne darf man sie nicht bringen. Wo sich Gelegenheit bietet, können auch Bohnen nach dem Brodbacken in einem Backofen getrocknet werden, in welchem Falle sie nicht geschwellt zu werden brauchen. Vor dem Kochen müssen getrocknete Bohnen immer etwa zwölf Stunden in kaltem Wasser, am besten in Regenwasser eingeweicht werden, wo sie ihre frische Form und Farbe wieder erhalten und wonach sie auch wie grüne zubereitet werden.

Beim Konserviren in Salz verfährt man auf folgende Weise: Die Bohnen werden etwa drei Minuten in Salzwasser geschwellt; dann läßt man sie abtrocknen und bringt sie in ein Fäßchen oder ein Steingutgefäß, auf dessen Boden Reben- oder Meerrettigblätter gelegt wurden; die Bohnen werden gut ein-

Digitized by Google

geschichtet, wobei von Zeit zu Zeit etwas Estragon- und Bohnenkraut dazwischen kommt; zu oberst werden Reben- oder Meerrettigblätter gebracht; hierauf werden die Bohnen mit Salzwasser (auf den Liter Wasser 200 Gramm Salz) übergossen, so daß das Salzwasser alles überdeckt. Das Ganze wird nun mit einem Brettchen überdeckt und mit Steinen beschwert.

Vielfach werden Bohnen auch auf ganz ähnliche Weise wie Sauerkraut konservirt. Wenn man die in Salz konservirten Bohnen brauchen will, muß man sie den Tag zuvor aus dem Gefäß nehmen und einigemal recht entwässern. Bei dem letzten Auswässern bleibt das Wasser die Nacht hindurch darüber stehen.

Zum Konserviren in Essig nehme man nur ganz zarte junge Bohnen und lege dieselben etwa zwölf Stunden in recht starkes Salzwasser, worauf man sie herausnimmt und abtrocknen läßt; hernach werden sie, gewöhnlich mit kleinen Zwiebeln, kleinen Gurken, welche vorher wie die Bohnen behandelt wurden, in ein Gefäß geschichtet, auf dessen Boden Meerrettig und Weichselblätter gelegt worden. Mit dem Einschichten bringt man Blätter von Estragon, Dill und Bohnenkraut zwischen die Früchte. Ueber das Ganze wird heißer Weinessig gegossen, so daß alles überdeckt wird. Das Gefäß wird am besten mit einer trockenen Blase zugebunden und an einen warmen Ort gebracht. Nach 2—3 Tagen wird der Essig wieder aus dem Gefäß gegossen, abermals erwärmt, hernach wieder an die Bohnen gegossen und diese an den früheren Ort gebracht. Die endgültige Aufbewahrung solcher Sachen geschehe an einem trockenen Orte.

Endlich werden ganz zarte junge Bohnen auch in Blechbüchsen und Glasflaschen nach der Appert'schen Methode konservirt. Die Bohnen werden sauber gewaschen in Glasflaschen oder Blechbüchsen gebracht; die Flaschen, gut mit einer Blase zugebunden, sowie die Büchsen, hermetisch zugelöthet, kommen in ein Gefäß mit Wasser, in welchem sie etwa eine halbe Stunde kochen müssen. Nach dieser Zeit wird das Feuer sofort gelöscht

Digitized by Google

und die Gefässe im Wasser erkalten gelassen. Diese Methode verlangt ein sehr exaktes Verfahren.

d. Erbsen.

Die Erbsen, sowohl Auskern- als Keefenerbsen, gehören zu den beliebtesten Gemüsen, wenn sie vor dem Hartwerden gepflückt werden.

Beim Abnehmen der Auskernerbsen soll die Schote voll und so beschaffen sein, daß sie einem leichten Druck mit den Fingern etwas nachgibt.

Die Keefen- oder Zuckererbse soll sich beim Entzweibrechen glasartig theilen.

Erbsen, welche längere Zeit vor ihrem Gebrauch abgenommen werden, verlieren durch das Eintrocknen an ihrer Feinheit.

Die Zubereitung der Erbsen für den Tisch ist ähnlich wie die der Bohnen; sie werden gesotten und in Butter gedämpft nach deutscher und französischer Methode.

Konservirt werden die Erbsen gewöhnlich, indem man die Schoten reif werden läßt und die Körner trocken in Säcken aufbewahrt. Zarte Auskernerbsen und junge Keefen können auch in Glasflaschen mit weiten Oeffnungen oder Blechbüchsen auf ähnliche Weise, wie weiter vorn bei den Bohnen angegeben, konservirt werden.

e. Allerlei. (Jardinière.)

Man setzt dieses Allerlei zusammen aus zarten Bohnenschoten, Bohnenkernen, Zucker- und Auskernerbsen, zarten (runden) holländischen Carotten und Spargeln, bringt alles in Flaschen oder Blechbüchsen und behandelt es, wie oben unter Erbsen angegeben worden.

f. Gurken.

Gurken, welche man nicht frisch verwendet, werden in Salz oder Essig konservirt.

Digitized by Google

Zu Salzgurken wähle man halb ausgewachsene Früchte, waſche dieſelben und ſchichte ſie in ein Fäßchen oder in einen Steinguttopf. Bei dem Schichten in das Faß oder den Topf verfährt man auf folgende Weiſe: Man belegt den Boden des Gefäßes mit Dill, etwas Eſtragon und Weichſelblättern, bringt darauf eine Schicht Gurken, auf dieſe wieder Dill, Eſtragon und Weichſelblätter und fährt ſo fort, bis das Gefäß voll iſt. Nun macht man eine Salzlöſung (auf den Liter Waſſer 200 g Salz), gießt dasſelbe über die Gurken, bis das Salzwaſſer über dieſelben geht, verbindet oder verſchließt das Gefäß und bringt es an einen warmen Ort, um die Gurken in Gährung zu bringen. Wenn das Waſſer im Gefäß ſchwindet, ſo muß wieder friſches Salzwaſſer nachgefüllt werden in der Weiſe, daß die Gurken immer mit Waſſer überdeckt ſind. Nach 3—4 Wochen iſt die Gährung beendet, und man bewahrt das Gefäß an einem trockenen temperirten Ort auf. Auf ähnliche Weiſe werden auch ganz kleine, ſog. ruſſiſche Gurken eingemacht.

Eſſig- oder Pfeffergurken. Man nimmt dazu nur junge geſunde Früchte, waſcht dieſelben und legt ſie eine Stunde in kalten Weineſſig, nimmt ſie dann heraus, beſtreut ſie mit Salz und läßt ſie etwa 12 Stunden ſtehen. Nachher wird jede einzeln mit einem Tuche abgetrocknet. Dann legt man ſie in ein Gefäß, am beſten von Steingut, deſſen Boden mit Dill, Fenchel und Weichſelblättern belegt iſt, ſchichtweiſe mit dazwiſchen geſtreuten Pfefferkörnern, Gewürznelken, einigen Lorbeerblättern, einigen Schoten von halbreifem ſpaniſchem Pfeffer, etwas Dill und Eſtragon und füllt das Gefäß mit heißem Weineſſig an, bis alles überdeckt iſt. Nach dem Erkalten wird der Eſſig abgegoſſen, noch einmal ſiedend gemacht und wieder übergoſſen. Hierauf wird das Gefäß am beſten mit einer Blaſe zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

g. Rothe Rübe (Rande).

Die Randen werden ähnlich wie die Gurken als Beilage oder Salat verwendet. Frisch benützt werden sie gesotten, in Scheiben geschnitten und mit Sellerie, Endivien, Kartoffeln ꝛc. gemischt als Salat verspeist.

Um sie längere Zeit zu konserviren, werden sie leicht geschwellt, in dünne Scheiben geschnitten und mit heißem Essig begossen, wie oben von den Essiggurken gesagt wurde.

h. Liebesapfel oder Tomate.

Die Liebesäpfel werden sowohl frisch als konservirt zu Saucen verwendet. Im frischen Zustand wird die reife Frucht wie Apfelmus gekocht, durchgeschlagen und mit Pfeffer und Salz und etwas Bouillon gedämpft.

Zur Konservirung für den Winter werden die reifen Früchte ganz dick eingekocht und der Brei nachher auf festes Papier oder ein Brettchen zum Trocknen ausgebreitet. Wenn die Masse trocken ist, so wird sie in Stücke geschnitten und gut aufbewahrt. Vor dem Gebrauch werden die Stücke in Bouillon aufgeweicht. Ein Stückchen von 2—3 cm genügt zu einer Sauce für 5—6 Personen.

Eine andere Methode ist folgende: Man nimmt ausgewachsene, aber unreife Früchte und gibt zu jedem Pfund das gleiche Quantum weißen Zucker, läßt sie $1^1/_2$ Stunden kochen, und nachdem sie kalt geworden sind, werden sie in Gläser gefüllt, mit Blasen gut zugebunden und aufbewahrt.

i. Spargel.

Der Spargel ist mit Recht eines der beliebtesten Gemüse; derselbe kommt zu einer Jahreszeit (April bis Juni), wo die Gemüse noch rar sind. Seine Zubereitung für den Tisch ist sehr einfach: Man wäscht die Spargeln (Pfeifen), schält die etwa sich zeigende harte Rinde unten am Schnitt ab und bringt sie

Digitized by Google

sodann in kochendes Wasser übers Feuer. In kurzer Zeit werden sie weich sein und dann vom Feuer genommen. Beim Anrichten auf die Platte ist Sorge zu tragen, daß die Spargeln nicht zerbrechen und daß sie schön neben einander zu liegen kommen.

Verspeist wird der Spargel gewöhnlich von Hand, mit einer weißen Sauce. Gute Sorten können, gut präparirt, fast ganz verspeist werden; im umgekehrten Falle aber ist nur der obere Theil (Kopf) genießbar.

Gut in Sand oder etwas feuchte Erde eingeschichtet, kann der Spargel längere Zeit, 2—3 Wochen, frisch aufbewahrt werden. Konservirt für den Winter wird er in Gläsern und Büchsen, wie die oben besprochenen Bohnen und Erbsen.

k. Schwarzwurzeln.

Zu den besten und gesündesten Gemüsen gehört unstreitig die Schwarzwurzel; doch ist noch manchenorts deren Anbau und Zubereitung für den Tisch unbekannt. Für den Tisch werden die Schwarzwurzeln auf folgende Weise zubereitet: Nachdem die Wurzeln gewaschen, werden sie geschabt und, wenn lang, nur entzwei gebrochen, nicht aber der Länge nach geschnitten, und ins Wasser gethan, in welches man einige Tropfen Essig oder etwas Mehl eingerührt hat, damit die geschabten Wurzeln ihre weiße Farbe behalten. Gekocht werden sie wie die Spargeln, wobei besonders darauf zu achten ist, daß sie aus dem Mehl- oder Essigwasser in kochendes Wasser kommen, damit sie weiß bleiben.

Gewöhnlich werden die Schwarzwurzeln mit einer weißen Sauce gegessen.

Konservirt werden die Schwarzwurzeln in der Regel nicht, da sie unsere Winter im Freien ausdauern. Gewöhnlich werden sie vom Vorwinter bis ins Frühjahr auf die Tafel benützt.

Digitized by Google

Im Vorwort zur vierten Auflage dieser Schrift wurde darauf hingewiesen, daß diejenigen, welche die Speisen für den Tisch bereiten, Kenntniß von ihrem Nährwerthe haben sollten, indem nicht alle Speisen in Hinsicht auf den letztern ihre Bestimmung erfüllen. Wie die Erfahrung lehrt, ist diese Forderung durchaus nicht überflüssig; sie ist aber auch nicht ungerechtfertigt, da zur Zeit jeder intelligente Landwirth den Nährgehalt des Futters kennt, welches er dem lieben Vieh verabreicht.

Um leben und arbeiten zu können, sind erwärmende, blut- und knochenbildende Speisen nothwendig. Blutbildende Bestandtheile sind namentlich der Stickstoff, das Eiweiß, der Kaseïn u. s. w., knochenbildende der Kalk und die Phosphorsäure; erwärmende sind vorzugsweise im Weingeist, Fett und Zucker enthalten. Weiter hinten gebe ich eine Zusammenstellung der Bestandtheile der Gemüse, des Obstes und sonstiger Nahrungsmittel. Dabei leitet mich folgender Gedanke:

Die Erkenntniß des Zusammenhangs von Ursache und Wirkung in der Natur soll das Leben und Handeln des Menschen bestimmen. Nur mit dieser Erkenntniß besitzt er das Mittel zu erfolgreichem Handeln.

Ernte, Aufbewahrung, Dörren und Einmachen des Obstes.

Obschon dieses Kapitel nicht zum eigentlichen Gartenbau gehört, so gehört es doch zur Hauswirthschaft und ist somit mit dem Gartenbau etwas verknüpft. Zur Sache selbst übergehend, darf ich wohl als bekannt voraussetzen, daß das Obst zum Rohgenuß, zum Kochen, zum Einmachen, zu Latwerge, zum Dörren, zum Mosten, zu Branntwein, zu Essig und zu Oel benützt wird.

Der Zeitpunkt, wann das Obst gepflückt werden soll oder darf, ist von großer Wichtigkeit, soll dasselbe den gehegten Erwartungen entsprechen.

Digitized by Google

Das Früh- oder Sommerobst (Kernobst) darf nicht bis zu seiner vollständigen Reife am Baume belassen werden, weil es weniger schmackhaft wird und schneller in Fäulniß übergeht; dasselbe soll immer 8—10 Tage vor seiner Reife abgenommen werden.

Das Gleiche gilt vom Herbstobst. Die Reife erkennt man am Entfärben der Kerne.

Das Winterobst soll aber seine vollkommene Baumreife haben, bevor man dasselbe pflückt. Unreif gepflücktes Winterobst welkt (schrumpft) bald und verdirbt.

Beim Pflücken muß man sorgfältig verfahren, damit das Obst vor starkem Druck bewahrt werde; auch soll der Baum vor dem Pflücken des Obstes vollkommen trocken sein.

Zum Nachreifen wird Sommer- und Herbstobst in einen geschlossenen dunkeln Raum gebracht, das Winterobst aber sollte, bevor man es in den Keller oder ein Gewölbe bringt, zum bessern Ausdünsten wenigstens 14 Tage an einen luftigen Ort gebracht werden.

Das Winterquartier soll nicht zu warm und nicht zu hell sein, damit die Früchte nicht vor der Zeit welken. Die Früchte dürfen nicht zu dicht (hoch) auf einander geschichtet werden, namentlich feine Sorten nicht, weil sie sonst bald faulen würden. Alles aufbewahrte Obst sehe man von Zeit zu Zeit durch und entferne die angesteckten Früchte.

Ganz feines Obst, namentlich Birnen, lege man auf Lattenhürden so, daß die Früchte einander nicht berühren, und wenn thunlich auf den Kelch. Um einen wirklichen Genuß beim Essen des rohen (grünen) Obstes zu haben, sollte man dasselbe nur verspeisen, wenn es vollkommen reif ist. Zwei Tage mehr oder weniger bewirken, namentlich bei feinen Birnen, oft einen großen Unterschied in der Güte. Ein sicheres Merkmal des vollkommenen Reifezustandes bei Birnen ist, wenn bei einem leisen Druck mit dem Finger oberhalb des Stieles das Fleisch der Frucht etwas

Digitized by Google

nachgibt. Läßt sich dasselbe an jener Stelle nicht drücken, so ist die Frucht nicht reif.

Beim Versenden feiner werthvoller Früchte sollte jedes Exemplar für sich in ein weiches Papier eingewickelt und beim Verpacken so gelegt werden, daß die Früchte sich nicht bewegen (rütteln) können, und in Papierspäne eingebettet.

Für größere Quantitäten sind trockene Sägspäne ein gutes Verpackungsmaterial; zartes Emd oder Häcksel sind auch gut, sowie Spreue von Weizen oder Korn.

Das Dörren des Obstes.

Dörrobst hat man fast in jeder Haushaltung, namentlich in der inneren und östlichen Schweiz, wo das Dörrobst oft Sommers und Winters noch vielfach das Gartengemüse ersetzt. In reichen Obstjahren und wenn das Obst nicht hoch im Preise steht, sollte man diesem Zweige der Hauswirthschaft alle Aufmerksamkeit schenken und an spätere Zeiten denken, in Berücksichtigung, daß es nicht alle Jahre viel Obst gibt, oder, wenn es gibt, dasselbe so hoch im Preise steht, daß sich das Dörren nicht lohnt.

Oberster Grundsatz beim Obstdörren sei, daß man nur vollkommen ausgebildetes und reifes Obst zum Dörren verwende. Geringes und unreifes Obst ist den Zeit- und Holzaufwand nicht werth.

Das Dörren des Steinobstes verlangt größere Vorsicht als dasjenige des Kernobstes, weil der Saft, wenn von Anfang etwas stark geheizt wird, ausläuft. Folgende Methode hat sich in der Praxis gut bewährt:

Kirschen, von denen aber immer nur großfrüchtige Sorten gewählt werden sollen, weil die kleinfrüchtigen gedörrt nur noch eine Haut am Stein haben, werden mit kochendem Wasser abgebrüht und bei nur mäßiger Feuerung in den Dörrofen gebracht.

Digitized by Google

Bei sehr heißer Witterung können Kirschen anstatt im Dörrofen an der Sonne gedörrt werden.

Zwetschgen und Pflaumen werden vor dem Dörren mit kochendem Wasser abgebrüht, und will man ganz feine Waare haben, so kann ihnen die Haut abgezogen werden, was nach dem Brühen sehr leicht ausführbar ist. Man heize von Anfang mäßig und steigere die Temperatur gegen das Ende etwas.

Birnen, welche man ganz dörren will, lege man 5 bis 6 Minuten in kochendes Wasser. Um sicher zu sein, daß dieselben durchschwellt sind, nehme man einen steifen Strohhalm und drücke denselben in die Frucht; dringt derselbe leicht ein, so ist die Frucht gar, im andern Fall muß die Frucht noch einmal ins Wasser. Hat man große Quantitäten zu dörren, so heize man den Waschkessel, bringe zu unterst einige Stücke Holz zur Bildung eines Rostes und tauche das Obst, sobald das Wasser kocht und während man ein gutes Feuer unterhält, in Weidenkörben, durch deren Handhabe man einen Strick gezogen, abwechselnd ins kochende Wasser. So können in kurzer Zeit viele Früchte geschwellt werden. Man gebe dem Kernobst von Anfang etwas hohe Temperatur im Dörrofen und gegen das Ende etwas weniger.

Auch Aepfel- und Birnenschnitze werden auf ähnliche Weise gedörrt, nur ist das Schwellen bei diesen weniger nöthig, immerhin aber vortheilhaft.

Soll das Obst einen schönen Glanz erhalten, was namentlich für den Handel wichtig ist, so darf dasselbe im Dörrofen nicht erkalten, sondern es muß herausgenommen werden, wenn der Ofen noch warm ist, um an der Luft zu erkalten. Werden die im Abdörren befindlichen Früchte noch mit gestoßenem Zucker überstreut, so erhalten sie ein besonders gutes Ansehen. Die Hitze im Ofen darf nicht mehr allzu groß werden.

Damit sich das Dörrobst gut und lange aufbewahren lasse, muß dasselbe vor der Aufbewahrung sorgfältig durchlesen und

Digitized by Google

müssen alle unvollständig gedörrten Früchte entfernt und endgültig gedörrt werden.

Dörröfen gibt es von verschiedener Konstruktion, die sehr oft von den örtlichen Verhältnissen bedingt ist; viele stammen aber auch aus Urgroßvaters Zeit her, wo das Holz und auch die Zeit nur wenig gewerthet wurden. Hauptbedingung eines guten Dörrofens ist, daß er möglichst wenig Brennmaterial und wenig Zeit bedürfe, dagegen viel und schönes Dörrobst liefere.

Abbildung und Beschreibung eines guten Dörrofens (Wanderdörre) sind in einer von mir bearbeiteten Schrift, „Obstbauschule" (J. Huber's Buchhandlung in Frauenfeld), zu sehen; dieser Dörrofen kann in jede Ecke gestellt werden.

In dem reichen Obstjahr 1888 wurde dem Dörren des Obstes wieder eine erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt. Eine Menge theils neuer, theils verbesserter Apparate kamen zur Anwendung. Für den Großbetrieb haben sich besonders bewährt der Alden-Trocken-Apparat, verbesserte Reinold'sche Dörre, Ryders american Evaporator; für den Kleinbetrieb die Geisenheimer Dörre; letztere beansprucht wenig Platz und kann so zu sagen in jeder Ecke aufgestellt werden.

In Gegenden, wo der Föhn heimisch ist, wie z. B. in Graubünden, wird das Obst oft an der Luft gedörrt, und es ist auch bekannt, daß das an der Luft getrocknete Obst besser ist als dasjenige, welches durch Feuerwärme gedörrt wurde. Nur darf nicht vergessen werden, daß das Lufttrocknen längere Zeit braucht.

Die Obstsorten, welche zum Dörren verwendet werden, sind: Von den Kirschen die großfrüchtigen schwarzen Sorten; von den Zwetschgen die gewöhnliche Hauszwetschge und die große italienische, auch Thurgauer Zwetschge genannt; letztere Sorte wird gewöhnlich entsteint; das Entsteinen geschieht mit einem spitzen Holz entweder nach dem Abbrühen oder nachdem die Früchte etwas angetrocknet sind; von den Pflaumen die

Digitized by Google

süßen Sorten. Im Domleschg (Graubünden) wird die dort vorkommende Pologa, eine runde, blaue, etwas kleine Pflaume, welche sehr gut ist, häufig gedörrt. Von Birnen werden gewöhnlich solche genommen, welche ein herbsüßes und festes Fleisch haben, wie z. B.: Längler, Leder-, Langstieler-, Knaus-, Hängler-, Muskateller Winterbirnen u. a. m. Von Aepfeln werden gewöhnlich diejenigen Sorten, welche sich zum Rohgenuß oder zum Kochen eignen, an manchen Orten indessen auch Süßäpfel verwendet. So sind z. B. die Reinetten, Streiflinge, Blattäpfel u. a. sehr werthvoll zum Dörren.

Das Verhältniß von grünem zu dürrem Obst ist sehr ungleich, es ist deßhalb schwer, feste Ertragsberechnungen für das Dörren des Obstes aufzustellen, namentlich bei Aepfeln. Sorten mit festem Fleisch geben mehr Dörrobst, als solche mit lockerem Fleisch. Bei Früchten, welche geschält werden, kommt es sehr darauf an, welche Schälmaschine angewendet wird.

Im allgemeinen kann man annehmen: 50 kg frische Aepfel, geschält, geben gedörrt im Durchschnitt 5 kg. 50 kg frische Birnen, ganz und geschält, geben gedörrt im Durchschnitt 7 kg. 50 kg frische Birnen, geviertheilt, ungeschält, geben gedörrt im Durchschnitt 12 kg. 50 kg Zwetschgen geben gedörrt im Durchschnitt 15 kg. 50 kg Kirschen (entkernt) geben gedörrt im Durchschnitt 8 kg.

Einmachen des Obstes.

Unter Einmachen des Obstes versteht man die Konservirung des Obstes durch Einkochen zu Mus, gewöhnlich mit Zucker, in Branntwein, in geläutertem Zucker, oft auch in Salz ꝛc.

Das gewöhnliche Obst, wie Birnen, Aepfel und Zwetschgen, wird am häufigsten als Mus eingemacht; dagegen Aprikosen und Pfirsiche, Weichseln ꝛc. in geläutertem Zucker oder Kirschwasser.

Zu Mus werden Zwetschgen und Pflaumen bereitet, indem man völlig reife Zwetschgen mit oder ohne die Steine in einem,

Digitized by Google

am besten ehernen Gefäße unter stetem Umrühren so lange kocht, bis sie zu einem Brei aufgelöst sind. Der Brei wird dann durch ein Sieb getrieben, so daß alle Schalen und Steine entfernt werden. Hierauf kommt der Brei wieder in den Kessel und wird so lange gekocht, bis das Mus sich klumpenartig verdichtet hat. In der Regel wird ein Drittel, ein Viertel oder ein Fünftel vom Gewichte des Obstes Zucker miteingekocht und Gewürze, wie Ingwer, Gewürznelken u. dgl. beigegeben.

Aepfel und Birnen werden wie die Zwetschgen gekocht und durch ein Sieb getrieben; nachher bringt man sie wieder in den Kessel oder Topf und setzt Aepfel- oder Birnenmost zu, der vorher auf einen Viertel oder Fünftel seiner Masse eingekocht und abgeklärt worden ist. Das Ganze wird nun unter beständigem Umrühren gekocht, bis das Mus sich klumpenartig verdichtet hat; auch wird etwas Gewürz beigegeben.

Das Mus, sowohl Zwetschgen- als Birnenmus, kommt in sog. Confitüregläser mit weitem Halse oder in Steinguttöpfe und wird, am besten mit einer Blase, zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Um das Ansetzen von Schimmel zu verhüten, ist es zweckmäßig, ein reines Papier, das genau nach der Größe der Oeffnung geschnitten und in Kirschwasser getaucht worden, oben auf das Mus zu legen.

Beim Einmachen der Früchte in Zucker ist es nothwendig, diesen vorher zu läutern, was in einem Gefäß auf gelindem Feuer mit Zugabe von etwas Wasser geschieht. Wenn der Zucker aufgelöst ist, bringt man ein Eiweiß, das man zu Schaum geschlagen hat, hinzu; dasselbe wird dann mit den im Zucker enthaltenen Unreinigkeiten als Schaum an die Oberfläche steigen und ist sorgfältig zu entfernen. In den klaren Zucker kommen nun die gut gereinigten Früchte und werden auf gelindem Feuer einige Zeit gekocht, aber nur so viel, daß sie noch ganz bleiben; hierauf werden sie durch Rütteln des Kochgefässes etwas bewegt. Nach dem Erkalten kommt das Ganze in Con-

Digitized by Google

fitüregläser oder Steintöpfe, wobei aber darauf zu sehen ist, daß die Flüssigkeit die Früchte bedeckt. Das Gefäß wird mit einer Blase zugebunden. Gewöhnlich wird soviel Zucker als Obst genommen; wenn aber das Obst bald gebraucht wird, so reicht ein Drittel oder Viertel Zucker aus.

Stachelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren können auch auf obige Art konservirt werden, bleiben aber gewöhnlich nicht ganz.

In Kirschwasser oder in Weinessig werden Weichseln, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden ꝛc. eingemacht, und man verfährt dabei auf folgende Weise: Man legt die Früchte schichtenweise in geriebenen Zucker in Einmachgläser oder Einmachtöpfe; denjenigen, welche lange Stiele haben, wie Weichseln, schneidet man dieselben zur Hälfte ab, die großfrüchtigen Arten, wie Pfirsich, Reineclauden ꝛc., durchsticht man mit einer Stecknadel oder einem ganz spitzen Holz. Nun wird das Kirschwasser so darüber gegossen, daß die Früchte überdeckt werden. Wird Weinessig verwendet, so wird derselbe abgekocht und, nachdem er kalt geworden, über die Früchte gegossen. Die Gefäße werden mit Blasen gut zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Das Konserviren von Obst mittelst Salicylsäure.

In neuester Zeit wird mit gutem Erfolg zum Konserviren des Obstes Salicylsäure angewendet. Das Verfahren hiebei ist folgendes: Ausgepreßten Fruchtsäften gibt man, jedoch ohne sie aufzukochen, da dies oft die Farbe zerstört, auf $^1/_2$ Kilo Saft 100 bis 500 Gramm aufgelösten Zucker und 2 Gramm Salicylsäure. Das Gefäß wird mit Papier verbunden. Steinobst-, Beerenobst- und Kernobstfrüchte aller Art legt man in eine Lösung von $2^1/_2$ bis 3 Gramm Salicylsäure und 100 bis 500 Gramm Zucker auf den Liter Wasser. Das Gefäß wird mit Papier zugebunden. Die Früchte halten sich nahezu ein Jahr,

Digitized by Google

ohne von ihrem natürlichen Aroma zu verlieren. Eingekochten Früchten und Fruchtsäften gibt man per Kilo 100 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack und Liebhaberei), und 1 bis $1^1/_2$ Gramm Salicylsäure und verbindet das Gefäß mit Papier.

Grundbedingung ist reine krystallisirte Salicylsäure, weil nur diese dem konservirten Obst keinen fremden Geschmack verleiht. In den Apotheken ist in der Regel die Salicylsäure zu haben.

Obstessig.

Der Obstessig wird auf verschiedene Weise bereitet. Eine sehr einfache Methode ist folgende: Man nimmt den Rest eines bald leeren Mostfasses, bringt ihn in ein leeres Fäßchen oder eine sog. Essigflasche, setzt etwas Essigmutter hinzu, stellt alles an einen warmen Ort und hat nach vier bis fünf Wochen fertigen Essig.

Oelbereitung.

Oel kann aus Nußkernen, Kirschen- und Zwetschgenkernen sowie aus dem Samen des Kernobstes bereitet werden. Gewöhnlich werden aber nur Nüsse (Wallnüsse) zur Oelbereitung verwendet. Das Nußöl ist als Speiseöl sehr gut und oft viel besser als das im Handel vorkommende sogenannte Baumöl.

Man erhält aus 30 Litern Nüsse 5 Kilos Nußkerne, und diese geben gewöhnlich $2^1/_2$ Kilos Oel.

Obstbranntwein.

Stein- und Kernobst wird oft auch zur Branntweinbereitung verwendet; vom Kernobst in der Regel nur das unreif gefallene, das angefaulte und der Trester, der vom Mosten herrührt.

Zu Kirschenwasser eignen sich am besten die kleinfrüchtigen schwarzen Sorten. 50 Kilos Kirschentrester geben durchschnittlich 5 Liter Kirschenwasser von 20° Stärke nach Beck.

Digitized by Google

Zwetschgenbranntwein (Zwetschgenwasser) wird meist aus den gewöhnlichen kleinen Hauszwetschgen bereitet. Die Zwetschgen werden ungestoßen eingemacht. 50 Kilos Zwetschgen geben durchschnittlich $5^1/_2$ Liter Branntwein.

Von gebranntem Kernobsttreſter geben 30 Kilos $1^1/_2$ Liter Schnaps.

Verwendet man das Obst zum Mosten, so erhält man im Durchschnitt von 3,6 Hektolitern Birnen 1,5 Hektoliter Most (Saft); von Aepfeln braucht man im Durchschnitt 30 Liter mehr, oder 3,9 Hektoliter auf 1,5 Hektoliter Most.

Digitized by Google

Mittlere chemische Zusammensetzung der einzelnen Gemüsearten.

	Wasser	Stickstoff-Substanz	Fett	Zucker	N.-freie Extrakt-Stoffe	Holzfaser	Asche
	%	%	%	%	%	%	%
1. **Blumenkohl**	90,39	2,53	0,38	1,27	3,74	0,87	0,82
2. **Rosenkohl**	85,63	4,43	0,46	—	6,22	1,57	1,24
3. Kohl (Wirsing)	87,09	3,31	0,71	1,29	4,73	1,23	1,64
4. Krauskohl (Federkohl)	80,03	4,00	0,90	1,21	10,42	1,88	1,57
5. Kabis (Weißkraut)	89,97	1,89	0,20	2,29	2,58	1,84	1,25
6. Zuckerstockkabis	92,26	1,77	0,20	1,43	2,64	1,02	0,68
7. Rothen Kabis	90,06	1,83	0,19	1,74	4,12	1,29	0,77
8. Oberkohlraben	85,01	2,95	0,22	0,40	8,45	1,76	1,21
9. Bodenkohlraben (Erdkohlraben)	87,19	1,06	0,10	6,49	3,57	0,57	0,54
10. Stoppel-Rüben (Wasserrüben)	91,24	1,96	0,16	4,20	1,90	0,91	0,75
11. Gelbe Rüben (Carotten)	88,32	1,04	0,21	1,60	7,17	0,95	0,71
12. Schwarzwurzeln	80,39	1,04	0,50	2,19	12,61	2,27	1,20
13. Sellerie (Knollen)	84,09	1,48	0,39	11,79	1,40	0,84	1,84
14. Ranben (Salatrübe)	87,07	1,37	0,03	0,54	9,02	1,05	1,92
15. Rettige	86,92	1,92	0,11	1,53	6,90	1,55	1,07
16. **Meerrettige**	76,72	2,73	0,35	—	15,89	2,78	1,55
17. **Kartoffeln**	75,77	1,70	0,16	—	20,56	0,75	0,97
18. **Topinambur (Erdbirne)**	79,59	1,98	0,13	—	15,06	1,47	1,17
19. **Runkelrübe (runde)**	89,81	1,02	—	6,18	1,09	0,84	1,04
20. **Spargel**	93,32	1,98	0,28	0,40	2,34	1,14	0,50
21. **Speisekürbis (B. d. Paar)**	79,67	1,36	0,01	2,50	12,60	—	3,08
22. **Zwiebeln**	85,99	1,68	0,10	2,78	8,04	0,71	0,70
23. **Lauch (unterer Theil)**	87,62	2,83	0,29	0,44	6,04	2,40	1,23
24. **Knoblauch**	64,66	6,76	0,66	—	26,31	0,77	1,48

Digitized by Google

	Wasser	Stickstoff-Substanz	Fett	Zucker	N.-freie Extrakt-Stoffe	Holzfaser	Asche
	%	%	%	%	%	%	%
25. Sauerampfer	92,18	2,42	0,48	0,37	3,06	0,66	0,82
26. Spinat	90,26	3,15	0,54	0,08	3,26	0,77	1,94
27. Kopfsalat	94,33	1,41	0,31	—	2,19	0,73	1,05
28. Feldsalat (Nüßlesalat)	93,41	2,09	0,41	—	2,73	0,57	0,79
29. Endivien	94,13	1,76	0,13	0,76	1,82	0,62	0,70
30. Petersilien	85,05	3,66	0,72	0,75	6,69	1,45	1,68
31. Bohne (grüne Schote)	88,30	2,77	0,14	1,20	6,82	1,14	0,57
32. Bohnen (getrocknete Kerne)	19,03	22,08	2,70	—	45,40	1,20	3,60
33. Sojabohne	—	38,40	16,60	—	40,20	4,20	1,80
34. Ackerbohne (Puffbohne)	14,84	23,66	1,63	—	49,25	7,47	3,15
35. Erbsen (grüne Kerne)	80,49	5,75	0,50	—	10,86	1,60	0,80
36. Erbsen (getrocknete Kerne)	18,20	22,50	2,10	0,58	52,30	3,80	3,10
37. Linsen (getrocknete Kerne)	12,51	24,81	1,85	—	54,78	3,58	2,47

Mittlere elementare Zusammenstellung von Genußmitteln.

1. Weizenbrod	13,47	8,32	1,04	1,82	68,73	6,62	—
2. Ochsenfleisch	72,25	21,29	5,19	—	—	1,17	—
3. Kuhfleisch	70,96	19,66	7,70	—	0,41	1,07	—
4. Kalbfleisch	72,31	18,88	7,41	—	0,07	1,31	—
5. Hammelfleisch	75,99	18,11	5,77	—	—	1,33	—
6. Schweinefleisch	72,37	18,65	5,66	—	1,81	1,51	—
7. Hühnereier	73,67	12,55	12,11	—	0,55	1,12	—
		Kasein			Milchzucker		
8. Fettkäse	35,75	27,16	30,43	—	2,53	4,12	—
9. Magerkäse	48,02	32,65	8,41	—	6,80	4,12	—
10. Kuhmilch	84,16	6,79	3,57	4,68	—	0,82	—
11. Ziegenmilch	86,91	3,69	4,09	4,75	—	0,86	—

Digitized by Google

Bestandtheile des Obstes.

	Stickstoff-Substanz	Fett	Freie Säure	Zucker	Sonstige N.-freie Extraktstoffe	Holzfaser	Asche
a. Frische Früchte.	%	%	%	%	%	%	%
Aepfel	2,37	—	5,11	47,07	31,52	12,15	1,88
Birnen	2,12	—	1,17	48,66	20,90	25,33	1,82
Zwetschgen	4,14	—	5,51	32,67	26,17	28,74	3,77
Pflaumen	2,64	—	9,90	23,51	30,94	28,66	4,35
Reineclaude	2,07	—	4,61	16,02	58,14	17,19	1,97
Mirabellen	1,84	—	2,57	19,29	48,94	24,25	3,11
Pfirsich	3,25	—	4,60	22,43	35,93	30,34	3,45
Aprikosen	2,60	—	6,17	24,96	33,86	28,05	4,36
Kirschen	3,14	—	4,60	51,86	5,97	30,74	3,59
Weintrauben	2,70	—	3,61	65,78	9,00	16,49	2,42
Erdbeeren	8,67	3,64	7,53	50,91	3,95	18,80	6,50
Himbeeren	3,84	—	10,00	28,64	11,19	42,78	3,55
Heidelbeeren	3,60	—	7,67	23,19	4,04	56,79	4,71
Brombeeren	3,35	—	8,75	32,60	12,98	38,33	3,53
Maulbeeren	2,35	—	12,16	60,10	15,13	5,95	4,31
Stachelbeeren	3,29	—	9,95	49,29	9,85	24,68	2,94
Johannisbeeren	3,34	—	14,11	41,89	5,94	30,00	4,72
b. Getrocknete Früchte.							
Aepfel	1,56	—	3,96	61,59	21,72	8,27	2,90
Birnen	2,93	0,49	1,18	41,24	42,09	9,71	2,36
Zwetschgen	3,63	0,75	3,94	60,77	26,90	2,03	1,98
Kirschen	4,12	0,59	—	62,30	28,53	1,21	3,25
Wallnuß	17,18	65,97	—	—	7,63	6,95	3,12
Haselnuß	16,22	69,06	—	—	9,42	3,40	1,90
Kastanien	11,29	2,82	—	—	79,04	3,31	3,54
Mohnsamen	15,05	50,59	—	—	19,84	6,11	8,71

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß.

Seite

Vorwort . . . . . III.

Einleitung . . . . . VIII.

Erster Theil. Allgemeine Bedingungen des Gartenbaues:

1. Lage 1
2. Boden 2
3. Bodenbearbeitung. a) Bei Neuanlagen . . . 3
   b) Während der Kultur . . . 8
4. Der Dünger 10
5. Begießen mit Wasser 11
6. Mistbeete oder Treibbeete 13
7. Die Aussaat 14
8. Das Pikiren 15
9. Das Setzen, Verpflanzen 16
10. Jäten, Behacken und Behäufeln 17
11. Kulturwechsel im Gartenbau 18
12. Ernte und Aufbewahrung in Keller und Gruben . . 19
13. Samenzucht und Samenhandel 22
14. Keimproben 23
15. Einfluß des Mondes und der Kalenderzeichen auf die Vegetation 24
16. Abhülfe bei Ungunst der Witterung 25
17. Abhülfe bei Schaden durch Ungeziefer ꝛc. . . . 27
18. Nützliche Thiere in Garten und Feld 32

Zweiter Theil. Kultur der einzelnen Gemüsearten.

1. Kohlarten 35

   1. Blumenkohl oder Carviol 35
   2. Broccoli oder Spargelkohl 38
   3. Köhl. (Wirsing, Börs-, Mailänder-, Savoyer-Kohl) 38
   4. Kabis (Kopfkohl) 40
   5. Rosenkohl 41
   6. Krauskohl (Federkohl) 42
   7. Schnittkohl 43
   8 Oberkohlraben 43

2. Rüben, Wurzeln- und Knollengewächse . . 44

   1. Erdkohlraben (Unterkohlraben, Kohlrübe) . . 44
   2. Rüben, Wasserrüben, (Räben) 45
   3. Gelbe Rüben (Carotten) 45
   4. Schwarzwurzel (Scorzonere) 47

Digitized by Google

Seite

5. Weißwurzel (Hefenwurzel) 47
6. Pastinake 48
7. Sellerie 48
8. Meerrettig 49
9 Rande oder Salatrübe 50
10. Rettig 51
11. Kartoffeln (Erdäpfel) 52
12. Erdbirne oder Topinambur 52
13. Knollenzieſt 53

3. Zwiebelgewächſe 53
1. Gewöhnliche Zwiebel (Bölle) 53
2. Winterzwiebel 55
3. Perlzwiebel 55
4. Schalotten 55
5. Knoblauch 56
6. Rokambole 56
7. Lauch 56
8. Schnittlauch 57

4. Gurkenartige Gewächſe 58
1. Gurken oder Kukumern 58
2. Melonen 59
3. Speiſekürbis 61

5. Schotengewächſe, Hülſenfrüchte 62
1. Bohnen (Fiſolen) 62
2. Puffbohne (Ackerbohne, Saubohne) 65
3. Sojabohne 66
4. Erbſen 67
5. Spaniſche Kichererbſe (auch Kaffeeerbſe genannt) . 69
6. Spargelerbſe 69

6. Spinatartige Gewächſe 70
1. Spinat (Binetſch) 70
2. Neuſeeländer Spinat 70
3. Eiskraut 71
4. Portulak 71
5. Melde (Spaniſch Kraut) 72
6. Mangold 72
7. Sauerampfer 73

7. Spargel 73
8. Artiſchocken und Cardonen 78
Artiſchocken 78
Cardon 79
9. Rhabarber 80
10. Meer- oder Seekohl 81
11. Blätterſalatgewächſe 82
1. Kopfſalat, Gartenſalat 82
2. Römiſcher Bindſalat 83
3. Schnittſalat 84

Digitized by Google

Seite

4. Pflückſalat 84
5. Endivien (Antivie) 84
6. Cichorie, Wegluege 85
7. Löwenzahn (Kettenſtock) 86
8. Rabinschen-, Nüßle-, Feldſalat 86
9. Gartenkreſſe 87

12. Küchenkräuter 87

1. Peterſilie, Peterli 87
2. Thymian 88
3. Körbelkraut 88
4. Körbelrübe 88
5. Majoran 89
6. Bohnenkraut, Pfefferkraut 89
7. Eſtragon 89
8. Dill 89
9. Fenchel 90
10. Anis 90
11. Kümmel 90
12. Coriander 90
13. Liebesapfel, Tomate 90
14. Spaniſcher Pfeffer 91
15. Baſilikum 91
16. Angelica, Engelwurzel 91
17. Salbei 91
18. Lavendel 92
19. Pfeffermünze und Krauſemünze 92
20. Wermuth 92

Dritter Theil. Blumenkultur.

1. Roſen 93
2. Lilien 98
3. Iris, Schwertlilien 98
4. Tulpen und Hyazinthen 99
5. Tazetten, Jonquillen, Scillen und Crocus . . 99
6. Gladiolus 99
7. Nelken 99
8. Ritterſporn 99
9. Flammenblume 100
10. Levkoje 100
11. Goldlack 101
12. Viola 101
13. Schlüſſelblumen 101
14. Akelei 102
15. Aſter 102
16. Balſaminen 102
17. Löwenmaul 102
18. Immortellen 103
19. Petunien 103
20. Salpiglosſis 103

Digitized by Google

Seite

21. Wunderblume 103
22. Canna (Blumenrohr) 104
23. Dahlia 104
24. Kapuzinerkresse 104
25. Winde 104
26. Geranium 105
27. Fuchsia 105
28. Eisenkraut 105
29. Sonnenwende 105
30. Schiefblatt 105
31. Reseda 106
32. Vergißmeinnicht 106
Anzucht der Stecklinge 106

Vierter Theil. Kultur der Obstbäume, Beerenfrüchte und des Weinstockes.

1. Zwerg- und Spalierbäume 108
Quitte 117
Mispel 117
Feigen 117
2. Beerenfrüchte 118
Erdbeeren 118
Johannis- und Stachelbeeren 120
Himbeeren 121
3. Trauben 122
Haselnuß 124

Anhang. Verschiedene Arten der Konservirung und Zubereitung der Gemüse für den Tisch . 125
a. Blumenkohl 126
b. Kopfkohl, Kakis 126
c. Bohnen 127
d. Erbsen 130
e. Allerlei 130
f. Gurken 130
g. Rothe Rübe (Rande) 132
h. Liebesapfel oder Tomate 132
i. Spargel 132
k. Schwarzwurzeln 133

Ernte, Aufbewahrung, Dörren u. Einmachen des Obstes 134
Das Dörren des Obstes 136
Einmachen des Obstes 139

Das Konserviren des Obstes mittelst Salicylsäure . 141
Obstessig 142
Oelbereitung 142
Obstbranntwein 142
Tabellen 144

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Tab. Küchengewächse

derselben.

Name der Sämereien	Dauer von d. Kat oder fähigung Ja	Ernte	Durchschnittspreis der Gewächse per Stück od. K (Kilo)[2]	Ertrag per 9 Q.-Meter in Franken[3]
Blumenkohl	5	Monat	60—180 Cts. per K. 50—100 „ „ St.	10—20
Brokoli	5	„	dito	10—20
Kohl	5	„	40—60 Cts. per K. 30—60 „ „ St.	5—10
Kabis	5	„	40—60 Cts. per K.	3—6
Rosenkohl	5	„	15—30 „ „ St.	5—8
Krauskohl	4	„	50—100 Cts. per K.	3—4
Schnittkohl	4	„	65—100 „ „ St.	3—4
Oberkohlraben	4	„	40—60 „ „ K.	2—3
Erdkohlraben	4	Monat	10—15 Cts. per St. 15—20 „ „ K.	5—6
Rüben (Räben).	4	„	3—10 Cts. per St.	2—3
Gelbe Rüben	3	„	15—200 „ „ K.	2—20
Schwarzwurzeln	2	„	30—80 „ „ K.	4—10
Weißwurzeln	2	„	40—160 „ „ K.	4—6
Pastinaken	1	„	40—60 „ „ K.	4—6
Sellerie	6	„	10—20 „ „ St.	5—10
Meerrettig	—	„	10—20 „ „ St.	5—10
Randen	3	„	5—7 „ „ St.	3—4
Rettig	5	„	1—20 „ „ St.	5—6
Kartoffeln	—	„	5—60 „ „ K.	4—20
Erdbirne	—	„	4—6 „ „ K.	3—4
Gew. Zwiebeln	2	Monat	30—60 Cts. per K.	5—10
Winterzwiebeln	2	„	20—30 „ „ K.	3—4
Perlzwiebeln	—	„	80—100 „ „ K.	5—8
Schalotten	—	„	150—180 „ „ K.	3—4
Knoblauch	—	„	30—40 „ „ K.	3—4
Rokambole	—	„	25—30 „ „ K.	4—5
Lauch	2	„	5—7 „ „ Bund	4—7
Schnittlauch	—	„	5—10 „ „ „	8—10
Gurken	8	Wochen	5—50 Cts. per St.	5—20
Melonen	10	Monat	50—300 „ „ „	5—50
Speise-Kürbisse	8	„	20—300 „ „ „	5—10
Stangenbohnen.	2	Wochen	20—80 Cts. per K.	2—6
Buschbohnen	4	Monat	40—80 „ „ „	3—5
Erbsen	3	„	60—80 „ „ „	4—6
Spargelerbse	2	„	50—80 „ „ „	3—5
Spinat		Wochen	40—60 Cts. per K.	4—5
Neuseel. Spinat		„	40—50 „ „ K.	5—6

Digitized by Google

Pflanzweite der Setzlinge in Centimetern	Zeitraum von der Saat oder Pflanzung bis zur Ernte	Durchschnittspreis der Gewächse per Stück od. K. (Kilo)[2]	Ertrag per 9 Q.-Meter in Franken[3]
30	8—10 Woch.	40—50 Cts. per K.	3—4
10—15	8—10 „	40—50 „ „ K.	3—4
breitwürfig	6—8 „	30—40 „ „ K.	2—3
Reihe od. breitw.	4—6 „	20—30 „ „ K.	3—4
Reihe od. breitw.	6—8 „	20—30 „ „ K.	4—6
60	5—6 Jahre	100—300 „ „ K.	8—20
60	6—7 Monat	20—40 „ „ St.	5—10
60	6—7 Monat	50—100 „ „ Busch	10—12
90	2 Jahre	50—100 „ „ Busch	3—4
hse.			
10—45	1—2 Monat	40—80 Cts. per K. 5—20 „ „ St.	5—20
30—40	6—8 Wochen	40—80 „ „ K. 5—20 „ „ St.	5—20
Reihensaat	6—8 Wochen	40—60 Cts. per K.	5—10
30—40	6—8 Wochen	5—20 „ „ St.	5—10
breitwürfig	6—7 Monat	40—60 „ „ K.	8—10
Linien od. breitw.	6—7 Monat	40—60 „ „ K.	8—10
breitwürfig	3—4 Monat	30—40 „ „ K.	6—8
Reihe od. breitw.	14 T. b. 3 W.	50—100 „ „ K.	10—20
Linien od. breitw.	6—8 Wochen	5 Cts. per Bund 20 Cts. per K.	10—15
„	6—8 Wochen	dito	5—6
„	4—5 Wochen	dito	5—6
„	7—18 Monat	30—50 Cts. per K.	5—8
15	3—4 Monat	50—80 „ „ K.	10—15
breitwürfig	2—3 Monat	40—50 „ „ K.	10—15
30—40	„	50—60 „ „ K.	10—15
breitwürfig	„	30—40 „ „ K.	5—10
„	„	„	5—10
„	„	„	5—10
„	„	„	5—10
„	„	„	5—10
60—80	5—6 Monat	40—50 Cts. per K.	15—20
30	5—6 „	40—50 „ „ K.	15—20
20—30	3—4 „	40—50 „ „ K.	10—15
60—70	18—25 „	80—100 „ „ Bund	10—15
60—70	5—6 „	80—100 „ „ Bund	10—15
20—30	3—4 „	80—100 „ „ Bund	10—15
30—40	3—4 „	30—40 „ „ K.	5—8
30—40	3—4 „	30—40 „ „ K.	5—8

wo dieselben nicht in richtigem Verhältnisse zutreffen, erleidet die Frühjahr bei kalter Witterung, oft eine Abweichung in dem fixirten

und wird durch die örtlichen und Marktverhältnisse und daneben ächse bedungen. Ich habe mir von sehr vielen Gegenden Notizen

s mehrere Mal gepflanzt werden kann, einen Satz berechnet. — Den twicklung brauchen, wie z. B. Salat, Oberkohlraben ꝛc., wo man

Digitized by Google

ig per
Meter
unken

-4
-4
-3
-4
-6
-20
-10
-12
-4

-20

-20

-10
-10
-10
-10
-8
-20

-15

-6
-6
-8
-15
-15
-15
-10
-10
-10
-10
-10
-10
-20
-20
-15
-15
-15
-15
-8
-8

eidet
fixirt

danke
Notiz

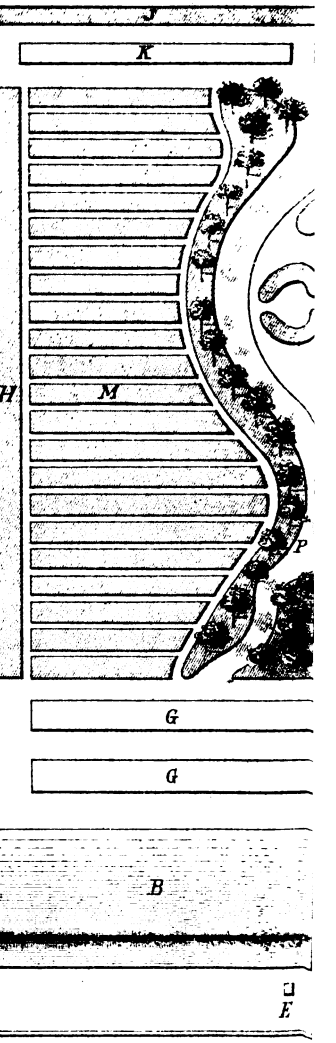
— D
wo m

Digitized by Google

Entwurf eines

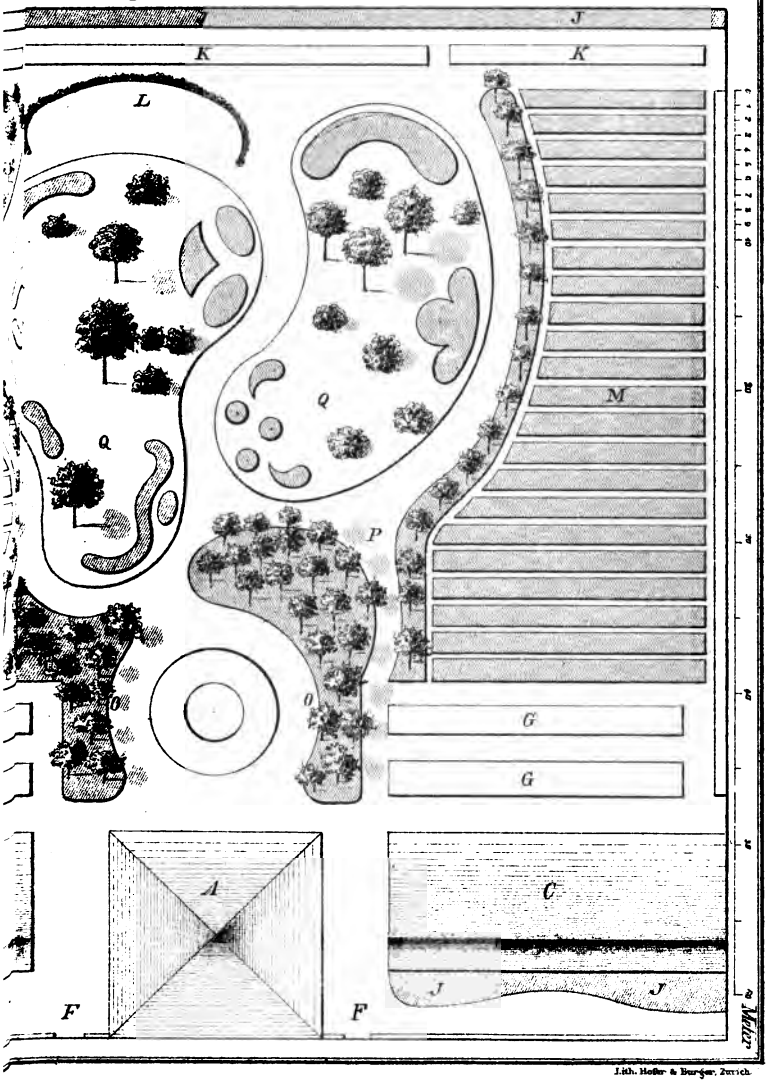
Erklärung der Gegenstände.

A	Wohnhaus.
B u. C	Wirtschaftsgebäude.
E	Brunnen.
F	Zwei Eingänge od. Einfahrten in den Garten.
G	Mistbeete.
H	Rabatten für Weinreben, Pfirsich- od. Aprikosen-Spaliere.
J	Rabatten für Birnspaliere.
K	Beete für Corden u. Erdbeeren.
L	Hütte an welcher frühreifende Weinreben gepflanzt sind.
M	Gemüsegarten.
N	Springbrunnen.
O u. P	Partien für Zwergbäume und Beerenobst.
Q	Partien für Blumen, Ziersträucher und Zierbäume od. Obstbäume und Beerenobst.



Digitized by Google

eines Hausgartens.



Lith. Hofer & Burgauer, Zurich.

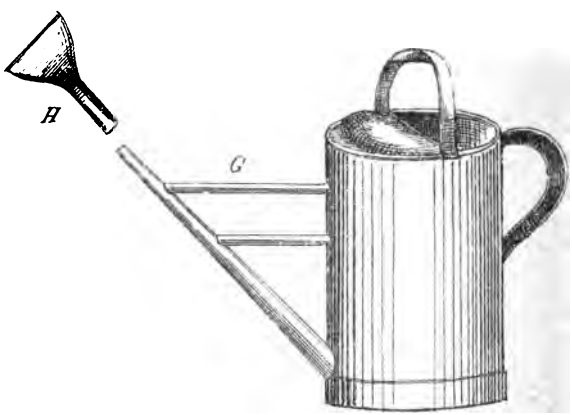
Digitized by Google

Digitized by Google

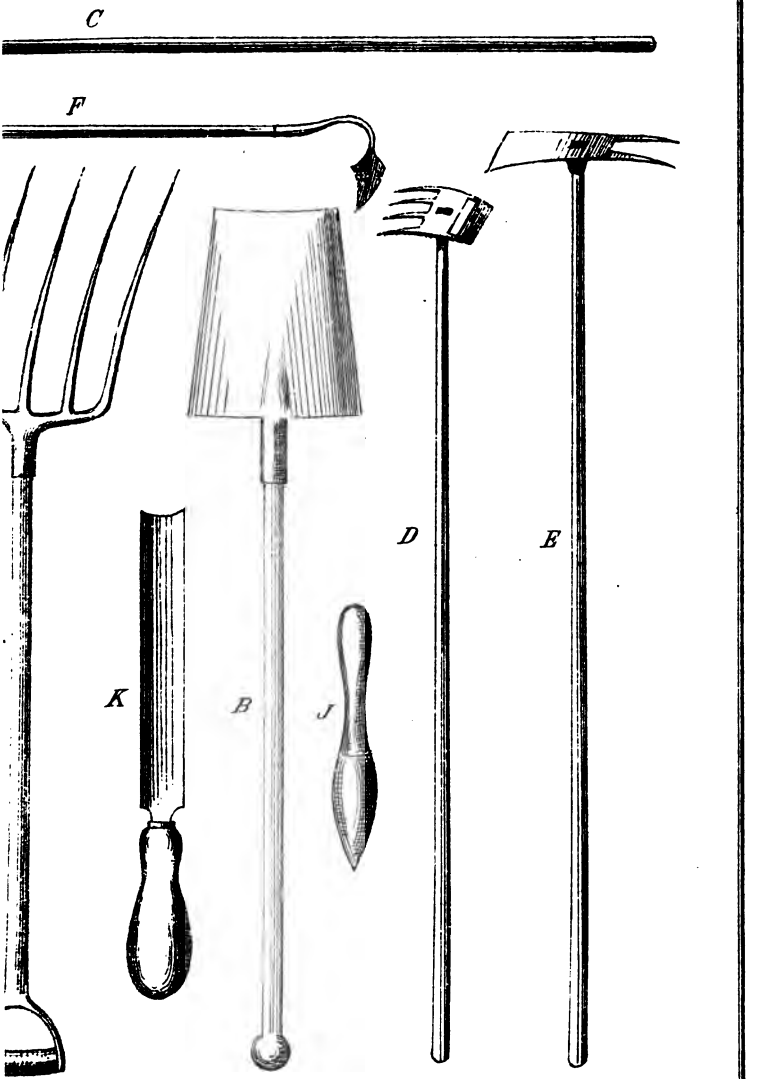
Digitized by Google

Erklärung der Gegenstände.

A *Englische Gabel.*
B *Grab-od. Stechschaufel von Stahl.*
C *Kräuel.*
D *Kleine Gartenhaue neuere Façon.*
E *Kleine Gartenhaue ältere Construction.*
F *Furchenzieher.*
G *Gieſskanne von Zink-od. Weisshlech.*
H *Schaufel für die Gieſskanne anstatt der Brause für beschleunigtes Begieſsen od. für Jaucheguss.*
J *Pflanzholz.*
K *Spargelmesser.*



Digitized by Google



Lith. Meßer & Burger, Zurich

Digitized by Google

Digitized by Google

I.

II.

Lith. Hofer & Burger, Zurich

Digitized by Google

Digitized by Google

YB 46182

Digitized by Google

Landwirthschaftl. Verlag von J. Huber in Frauenfeld.

Monatschrift für Obst- und Weinbau. Organ des schweizerischen Obst- und Weinbauvereins. Redigirt von Ad. Boßhard in Pfäffikon, Ktn. Zürich. Erscheint monatlich 1—1½ Bogen stark. Preis 4 Fr.

Kleiner Atlas der Krankheiten und Feinde des Kernobstbaumes und des Weinstocks. 25 Blätter in Farbendruck mit nach den neuesten Forschungen bearbeitetem Text von H. Boltshauser. In Mappe 12 Fr.

Beschreibung schweizerischer Obstsorten. Herausgegeben vom schweiz. Obst- und Weinbauverein. Erstes Heft. Bearbeitet von der Kommission für Obstbeschreibung. Mit 80 Abbildungen in Holzschnitt. Preis brosch. 2 Fr. 40 Rp. — Zweites Heft. Bearbeitet von G. Pfau-Schellenberg unter Mitwirkung der schweizerischen pomologischen Kommission und anderer Obstbaufreunde. Mit 84 lithographirten Tafeln. Preis brosch. 3 Fr. 20 Rp.

Der Obstbaum und seine Pflege. Ein Leitfaden für Landwirthe, Baumwärter und landwirthschaftl. Fortbildungsschulen, mit besonderer Rücksicht auf die schweizerischen Verhältnisse. Von Dr. Friedrich v. Tschudi und A. Schultheß. Vom schweizerischen Obst- und Weinbauverein gekrönte Preisschrift. Mit 83 Abbildungen. Vierte durchgesehene Auflage. Preis geb. 1 Fr. 20 Rp.

Die Obstbauschule. Anleitung zur Erziehung und Pflege der Obstbäume, sowie zur Bereitung des Mostes und zum Dörren des Obstes. Von A. Kraft. Mit 4 lithograph. Tafeln. Fünfte vermehrte Auflage. Preis geb. 2 Fr.

Die Kultur der Zwergobstbäume und des Beerenobstes. Mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse bearbeitet von A. Kraft und Ad. Boßhard. Mit zahlreichen Abbildungen im Text. Preis kartonnirt 2 Fr.

Kultur und Schnitt der Spalierbirnen, Pyramiden und Spindeln. Von A. v. Planta-Reichenau. Mit 4 Tafeln. Preis 1 Fr. 50 Rp.

Pomologische Terminologie. Leitfaden zum Beschreiben der Kernobstfrüchte, mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse. Von G. Pfau-Schellenberg. Herausgegeben vom schweizerischen Obst- und Weinbauverein. Mit 143 lithograph. Abbildungen. Preis brosch. 2 Fr. 80 Rp.

Der Weinstock und seine Kultur, nebst Verzeichniß und Beschreibung der in der Schweiz am meisten angebauten Traubensorten. Von A. Kraft. Mit 4 lithograph. Tafeln. Preis geb. 2 Fr.

Mittel gegen die Krankheiten, Schäden und Feinde der Rebe und des Weins. Von Dr. J. Kübler, eidgenössischem und kantonalem Phylloxera-Experten, Ehrenmitglied der aargauischen Weinbaugesellschaft und Präsidenten des landwirthschaftlichen Vereines Reftenbach. Preis 2 Fr.

Digitized by Google